Downloaded from www.vandenborre.be

KB9810E

Gebruiksaanwijzing Elektrische inbouwoven

Downloaded from www.vandenborre.be

Wij danken u voor uw keuze voor een van onze producten van hoogwaardige kwaliteit.

Lees deze gebruiksaanwijzing alstublieft zorgvuldig door, zo kunt u zeker zijn van optimale en professionele prestaties van uw apparaat. De handleiding zal u in staat stellen om alle processen perfect en op de meest efficiënte wijze te laten verlopen. Wij adviseren u deze handleiding op een veilige plaats te bewaren, dan kunt u hem te allen tijde raadplegen. Geef deze handleiding ook aan een eventuele toekomstige eigenaar van het apparaat.

Wij wensen u veel plezier met uw nieuwe apparaat.

Inhoud

Gebruiksaanwijzing 3

Veiligheidsinstructies 3

- Elektrische veiligheid 3
- Kinderbeveiliging 3
- Veiligheid tijdens het gebruik 3
- Magnetron 4
- Zo vermijdt u schade aan het apparaat 5
- Gebruik het apparaat niet... 6

Beschrijving van het apparaat 7

- Totaalaanzicht 7
- Bedieningspaneel 7
- Uitrusting oven 8
- Accessoires Oven 8

Voor het eerste gebruik 9

- Dagtijd instellen en wijzigen 9
- Eerste reiniging 10
- Zo leert u het apparaat kennen 10

Bedienen van de oven 11

- Ovenfuncties 14
- Rooster en bakplaat plaatsen 18
- Extra functies 19
- Klokfuncties 21
- Overige functies 27

Tips, tabellen en adviezen 28

- Bakken 28
- Braden 33
- Grill 34
- Infratherm 35
- Ontdooien 35
- Roosteren 36
- Inmaken/wecken 37
- Magnetron 37
- Programma's 45

Reiniging en onderhoud 47

- Buitenkant van het apparaat 48
- Binnenkant oven 48
- Accessoires 48
- Inschuifroosters 48
- Ovenverlichting 49

Wat te doen als... 49

Montage-instructie 50

- Veiligheidsaanwijzingen voor de installateur 51

Afvalverwerking 55

Klantenservice 55

Garantie/serviceafdeling 55

Europese Garantie 59

www.electrolux.com 59

Downloaded from www.vandenboere.be

Gebruiksaanwijzing

Veiligheidsinstructies

Belangrijke veiligheidsinstructies!
Zorgvuldig lezen en voor toekomstige raadpleging bewaren!

Elektrische veiligheid

- Het apparaat mag uitsluitend door een **erkend vakman** worden aangesloten.
- Bij storingen of beschadigingen aan het apparaat: Zekeringen losdraaien resp. uitschakelen.
- Als de deursluiting en de deursluitingsoppervlakken beschadigd zijn, mag het apparaat tot het gerepareerd is niet worden gebruikt.
- **Reparaties** aan het apparaat mogen **uitsluitend door vakmensen** worden uitgevoerd. Door onvakkundig uitgevoerde reparaties kunnen grote gevaren ontstaan. Neem in geval van reparatie contact op met onze klantenservice of uw vakhandel.

Kinderbeveiliging

- Houd kleine kinderen altijd uit de buurt van het apparaat. Zorgt dat kinderen niet met het apparaat spelen.
- Verwarm babyvoeding in principe altijd in een glas of fles zonder deksel of afsluiting. Om ervoor te zorgen dat de warmte gelijkmatig wordt verdeeld, dient de voeding na het opwarmen goed doorgeroerd of geschud te worden. Voordat u het kind de babyvoeding geeft, **is het van groot belang eerst de temperatuur van de voeding te controleren.**
- In de functie Grillen (alleen of in combinatie met de magnetron) wordt het venster heet. Houd daarom kleine kinderen uit de buurt van de deur van het apparaat.
- Kinderen nooit zonder toezicht laten terwijl het apparaat in werking is.
- Dit apparaat is voorzien van een kinderbeveiliging.

Veiligheid tijdens het gebruik

- Dit apparaat mag alleen in het huishouden worden gebruikt voor het koken, braden en bakken van levensmiddelen.
- Wees voorzichtig bij het aansluiten van elektrische apparaten op stopcontacten in de buurt van het apparaat. Aansluitleidingen mogen **niet** onder de hete ovendeur worden vastgeklemd
- **Waarschuwing: Gevaar voor verbranding!** Tijdens de werking wordt de binnenkant van de oven heet.
- Als u alcoholische toevoegingen in de oven gebruikt, kan er eventueel een licht ontvlambaar alcohol-luchtmengsel ontstaan. Doe in dat geval de deur voorzichtig open. Houd daarbij gloeiende voorwerpen, vonken of vuur uit de buurt.
- Kinderen en personen, die wegens hun fysieke, sensorische of verstandelijke vermogens of hun onervarenheid of onwetendheid niet in staat zijn het apparaat op veilige wijze te gebruiken, mogen dit apparaat niet zonder toezicht of instructie van een verantwoordelijk persoon gebruiken.

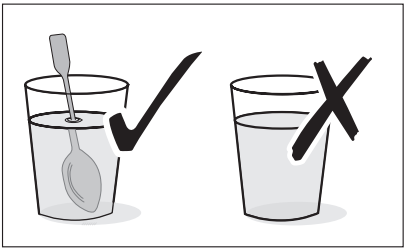
Downloaded from www.vandenborre.be

Aanwijzing met betrekking tot acrylamide
Volgens de laatste wetenschappelijke inzichten kan een intensieve bruining van levensmiddelen, met name bij zetmeelhoudende producten, een gevaar voor de gezondheid door acrylamide opleveren. Om die reden adviseren wij levensmiddelen zoveel mogelijk bij lage temperaturen gaar te laten worden en de gerechten niet te veel te bruinen.

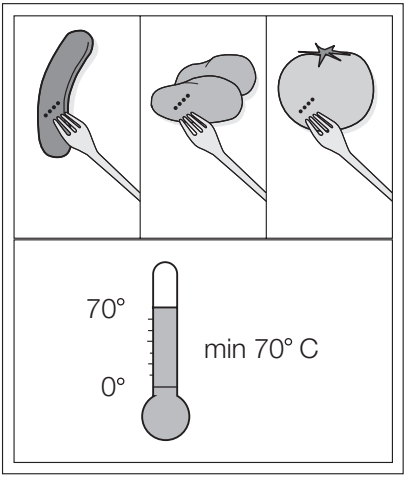
Magnetron

- Schakel het apparaat alleen in met gerechten in de gaarruimte. Zonder gerechten kan het apparaat overbelasten.
- Gebruik alleen voor de **magnetron geschikt servies** (zie hoofdstuk Toepassingen, tabellen en tips : geschikt servies en materiaal).
- Om het apparaat tegen corrosie in de gaarruimte of de deur van het apparaat door uittredende waterdampen of stoom (condenswater) te beschermen, het geheel na elk gebruik grondig droogwrijven.
- Laat het apparaat niet onbeheerd achter als voedingsmiddelen in wegwerpverpakkingen van kunststof, papier of andere brandbare materialen verwarmd of gegaard worden.
- Houd bij rookvorming het apparaat gesloten. Het apparaat uitschakelen en loskoppelen van de voeding. Het apparaat nooit gebruiken als het niet meer probleemloos functioneert.
- Plaats bij het verwarmen van vloeistoffen altijd een theelepeltje of een in de beker, om kookvertragingen te voorkomen. Bij kookvertragingen wordt de kooktemperatuur bereikt, zonder de kenmerkende vorming van luchtbelletjes.

  Al bij gering schudden van de beker kan de vloeistof dan plotseling heftig overkoken of wegspuiten. **Gevaar voor verbranding!**



- Prik voordat het gaarproces start meerdere keren met een vork in voedingsmiddelen met een "schil" of "schaal", zoals aardappelen, tomaten, worstjes, zodat het product niet barst.
- Controleer of bij het garen / verwarmen van gerechten een minimale temperatuur van **70°C** wordt bereikt. Let hierbij a.u.b. op de indicaties die in de tabellen staan voor vermogen en tijd. Voor het meten van de temperatuur van gerechten nooit een kwikthermometer of thermometer met vloeistof gebruiken.
- Gerechten die met de magnetron zijn verwarmd gegeven warmte aan het servies af. **Gebruik pannenlappen of iets dergelijks!**



Downloaded from www.vandenborre.be

- Kook de gerechten niet te lang door een te hoog vermogen of een te lange tijd in te stellen. De gerechten kunnen dan op een bepaalde plaats uitdrogen, verbranden of ontbranden.
- De gaarruimte, het verwarmingselement van de grill en de accessoires worden tijdens de werking heet. Let hier a.u.b. op en gebruik daarom pannenlappen of iets dergelijks. **Gevaar voor verbranding!**
- Metalen voorwerpen dienen ten minste 2 cm van de wanden en de deur van de gaarruimte verwijderd te zijn. Anders kan er vonkoverslag ontstaan en kan het apparaat beschadigen.
- Indien niet anders aanbevolen, geen aluminiumfolie gebruiken.
- Niets tussen de deur en het venster van de deur klemmen.
- Houd de deursluiting, deursluitingsoppervlakken en de binnenruimte altijd schoon. Het niet regelmatig reinigen van het apparaat kan tot gevaarlijke situaties leiden.
- Bewaar geen brandbare stoffen in de oven. Deze kunnen bij het inschakelen van de oven vlam vatten.

Zo vermijdt u schade aan het apparaat

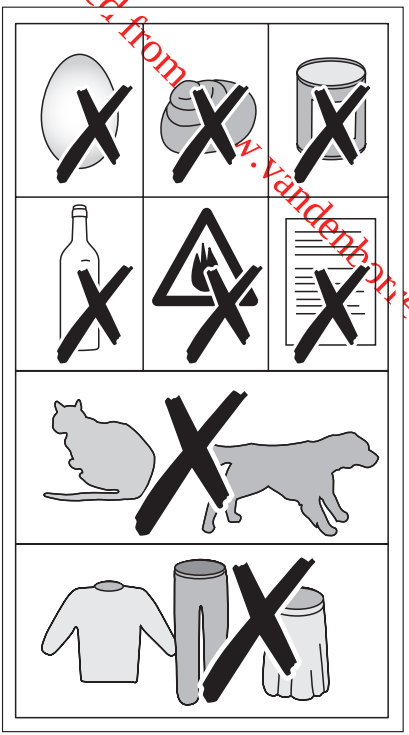
- Bekleed de oven niet met aluminiumfolie en zet geen braadslede of bakplaat op de bodem van de oven, anders kan het email van de oven door de oplopende hitte beschadigd worden.
- Druppels vruchtensap, die op het bakblik terechtkomen, laten vlekken achter die niet meer verwijderd kunnen worden. Gebruik voor cakes met veel vocht een diep bakblik.
- Belast de ovendeur niet.
- Giet nooit water direct in de hete oven. Dan kan het emaille beschadigd raken en kunnen er verkleuringen ontstaan.
- Bij heftige stoten, vooral tegen de zijkanten van de voorste glasplaat, kan het glas breken.
- Bewaar geen brandbare stoffen in de oven. Deze kunnen bij het inschakelen van de oven vlam vatten.
- Bewaar geen vochtige levensmiddelen in de oven. Het emaille kan beschadigd raken.
- Bewaar, nadat de koelventilator is uitgeschakeld, geen onafgedekte etenswaren in de oven. In de ovenruimte en op het glas van de deur kan vochtigheid neerslaan, die ook op uw meubilair terecht kan komen.

Informatie emaillelaag
Kleurveranderingen van de emaillelaag van de oven als gevolg van het gebruik zijn niet van invloed op de deugdelijkheid van het apparaat voor regulier of contractueel gebruik. Dit zijn derhalve geen gebreken in de zin van het recht op garantie.

Downloaded from www.vandenborre.be

Gebruik het apparaat niet...

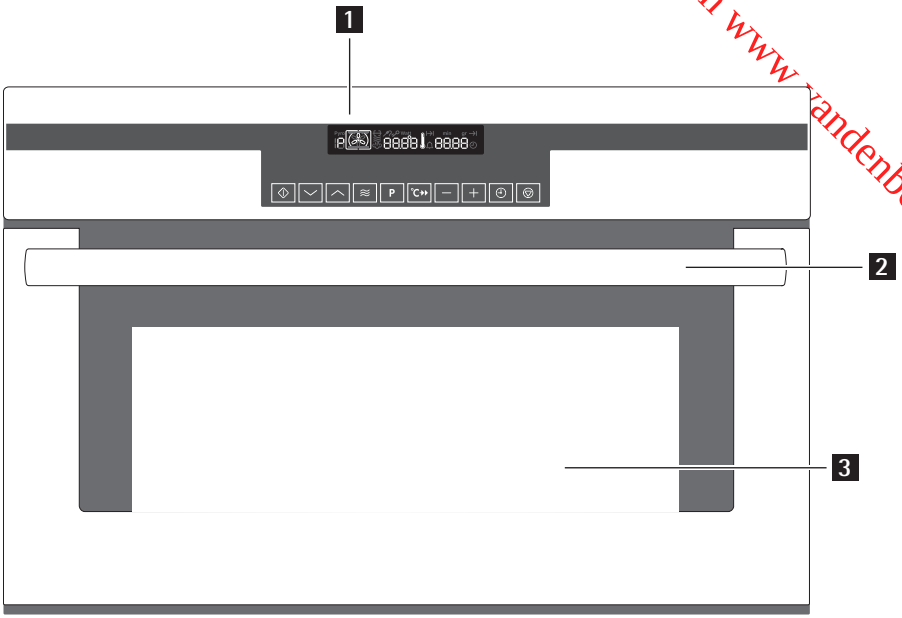
... voor het garen van ongepelde eieren (bij spiegeleieren eerst eigeel breken) en wijngaardslakken, omdat deze anders ontploffen.
spijsolie (fondue, frituren) en voor dranken met een hoog alcoholpercentage: **Zelfontbranding! Explosiegevaar!**
... voor het verwarmen van goed afgesloten houders, bijv. conserven, flessen, glas met afsluitdop.
... voor het drogen van dieren, textiel en andere brandbare materialen: **Brandgevaar!**
... voor servies van porselein, keramiek of aardewerk, die kleine gaatjes hebben, bijv. bij grepen of bodems zonder beschermlaag. Vocht dat door gaatjes heen dringt kan tijdens het verwarmen het servies laten barsten.



Downloaded from www.vandenborre.be

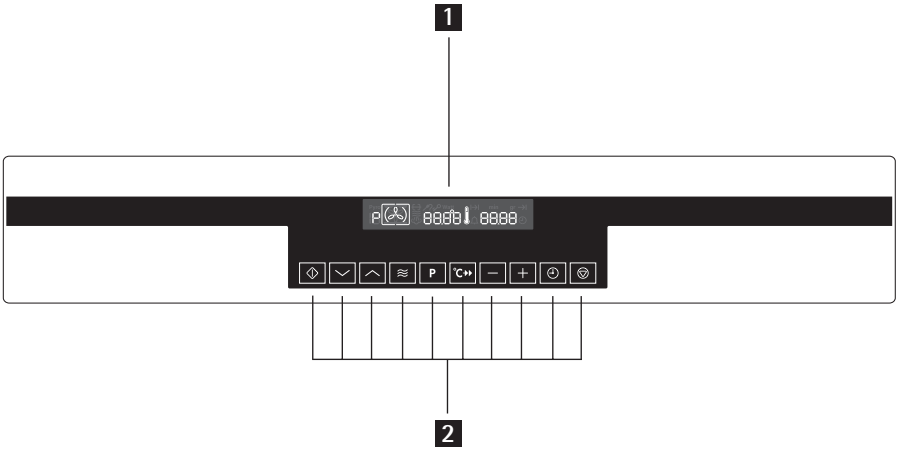
Beschrijving van het apparaat

Totaalaanzicht



1 Bedieningspaneel
2 Deurgreep
3 Glazen deur

Bedieningspaneel

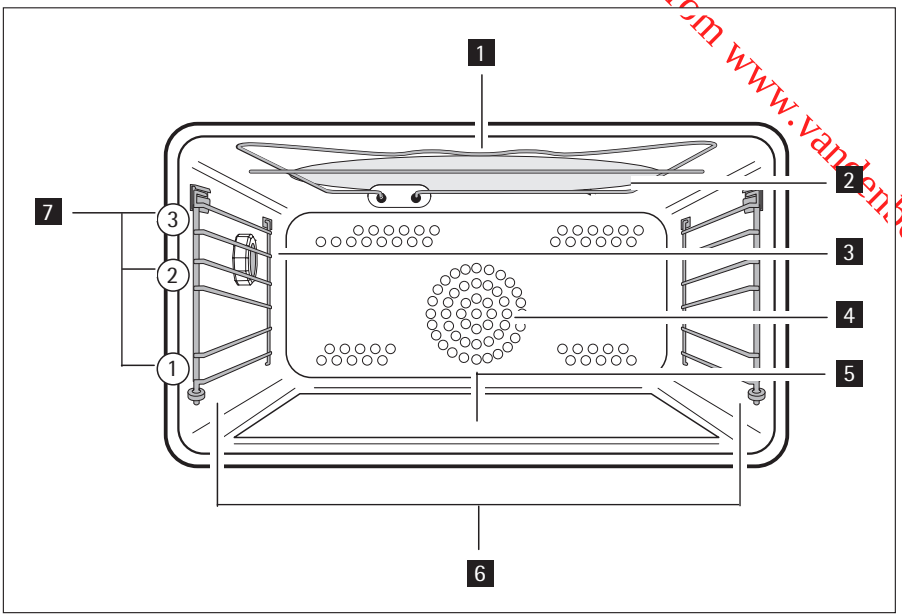


1 Ovenindicaties

Downloaded from www.vandenborre.be

2 Functietoetsen oven

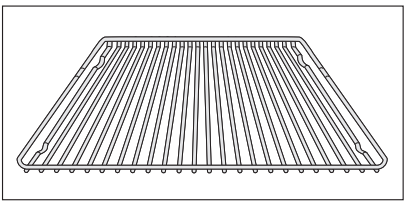
Uitrusting oven



1 Grillelement
2 Microgolfgenerator
3 Ovenverlichting
4 Verwarmingselementen achterwand Ovenverlichting
5 Glazen bakplaat, uitneembaar
6 Uitneembaar inschuifrooster
7 Inzetniveaus

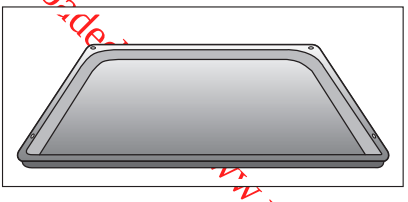
Accessoires Oven

Rooster
Voor servies, bak- en braadvormen, braden en grillen.



Downloaded from www.vandenborre.be

Bakplaat
Voor gebak en koekjes.
(niet geschikt voor gebruik in de magnetron)



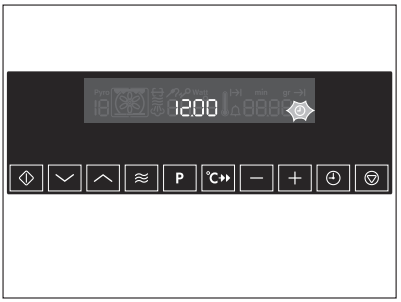
Voor het eerste gebruik

Dagtijd instellen en wijzigen

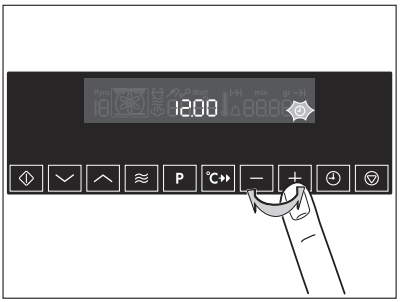
De oven functioneert alleen als u de tijd hebt ingesteld.

Na het aansluiten van de elektriciteit of na een stroomstoring knippert het symbool voor Dagtijd automatisch.

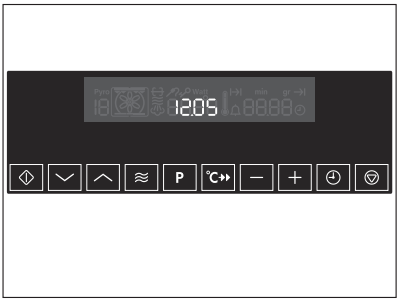
1. Om een reeds ingestelde dagtijd te veranderen drukt u de toets Klokfuncties zo vaak in tot het symbool voor Dagtijd knippert.



2. Met de toets + of − de actuele tijd instellen.



Na ca. 5 seconden stopt het knipperen en geeft de de ingestelde tijd aan.
Het apparaat is klaar voor gebruik.



U kunt de dagtijd alleen veranderen, als de kinderbeveiliging is uitgeschakeld, de klokfuncties Kookwekker , Duur |→| of Einde →| niet zijn ingesteld en er geen ovenfunctie is ingesteld.

Downloaded from www.vandenborre.be

Eerste reiniging

Voordat u de oven voor het eerst in gebruik neemt, moet u hem reinigen.

Gebruik geen scherpe, schurende reinigingsmiddelen! De oppervlakken zouden beschadigd kunnen worden.

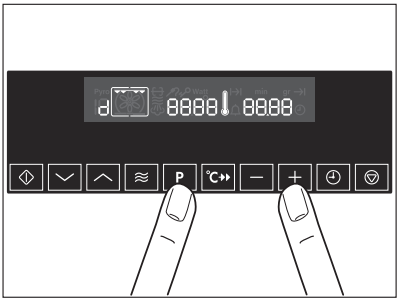
Gebruik bij ovens met een metalen voorzijde de hiervoor in de handel verkrijgbare onderhoudsmiddelen.

1. Open de ovendeur.

   De verlichting in de oven is ingeschakeld.
2. Neem alle accessoires en geleiderails uit de oven en reinig deze met een warm sopje.
3. Maak de oven ook schoon met een warm sopje en droog hem daarna af.
4. Veeg de voorzijde af met een vochtige doek.

Zo leert u het apparaat kennen

Om het apparaat uit te proberen of alle bedieningsstappen uit te voeren, kan de testfunctie worden gebruikt. De oven wordt niet warm.



Testfunctie inschakelen

1. Schakel het apparaat met de toets Stop **uit** .
2. Houd de toetsen Bak- en braadprogramma's P en + tegelijk ingedrukt, totdat er een signaal klinkt en op het display **"d"** gaat branden.

Testfunctie uitschakelen

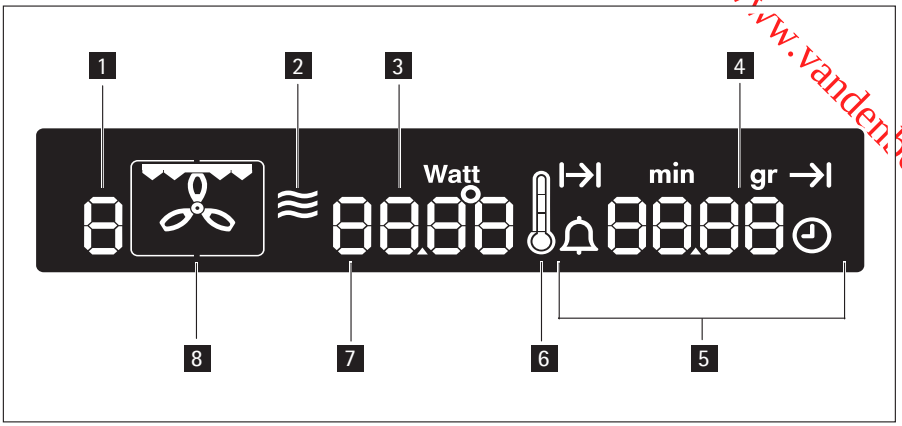
1. Schakel het apparaat met de toets Stop **uit** .
2. Houd de toetsen Bak- en braadprogramma's P en + tegelijk ingedrukt, totdat er een signaal klinkt en op het display **"d"** dooft.

Downloaded from www.vandenborre.be

Bedienen van de oven

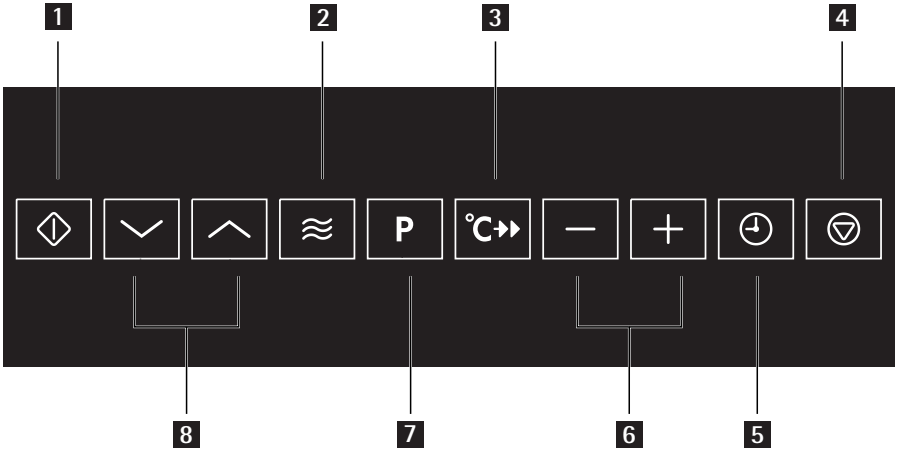
De elektronische ovenbesturing

Het weergaveveld



1 Geheugen: P / Test: d
2 Magnetronfunctie
3 Temperatuur/Dagtijd/Magnetronvermogen
4 Indicatie gewicht
5 Tijdfuncties Werkingsduur
6 Symbool Thermometer
7 Bak-/braadprogramma's
8 Ovenfuncties

Het bedieningspaneel



1 Starttoets

Downloaded from www.vandenborre.be

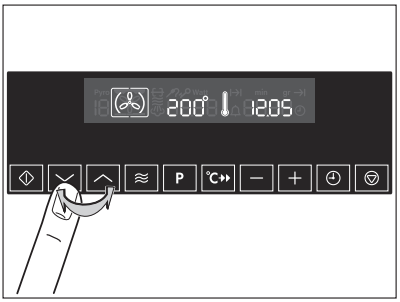
2 Toets Magnetron
3 Snel verwarmen
4 Toets Stop / Reset
5 Klokfuncties
6 Insteltoetsen
7 Bak-/braadprogramma's
8 Ovenfuncties

Algemene aanwijzingen

- De gekozen functie altijd door middel van het indrukken van de toets Start activeren. Wordt de gekozen functie niet binnen 30 seconden gestart, dan schakelt het apparaat automatisch uit.
- Wanneer de gekozen functie wordt gestart, gaat de oven opwarmen of begint de ingestelde tijd te lopen.
- Als tijdens de werking de ovendeur wordt geopend, stopt de functie. Doorgaan met de werking na het sluiten van de deur met de toets Start . Wordt de toets Start niet binnen 30 seconden geactiveerd, schakelt het apparaat automatisch uit.
- De ovenverlichting wordt ingeschakeld zodra een ovenfunctie start of de deur van de oven wordt geopend. De ovenverlichting gaat na 10 min. uit, als de deur geopend is en het apparaat is uitgeschakeld.
- Werking met de toets Stop aanhouden, doorgaan met de toets Start . Het apparaat door het herhaald indrukken van de toets Stop uitschakelen.

Ovenfunctie kiezen

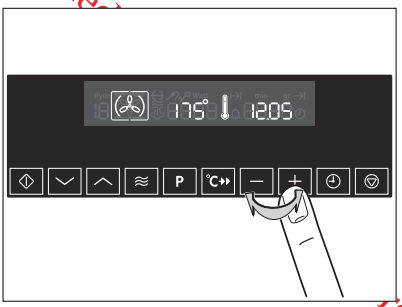
1. Toets of zo vaak indrukken tot de gewenste ovenfunctie verschijnt.
   – Op het temperatuurdisplay verschijnt een voorstel voor de temperatuur.
2. Toets Start indrukken om de ingestelde functie te starten.



Downloade

Oventemperatuur wijzigen

Met de toets + of − de temperatuur naar boven of naar beneden wijzigen
De instelling verloopt in stappen van 5 °C.

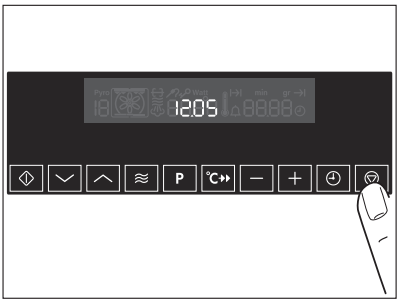


Symbool Thermometer

- Het langzaam oplopende thermometersymbool geeft aan in hoeverre de oven al is opgewarmd.
- De drie na elkaar knipperende segmenten van het symbool thermometer geven aan dat de functie Snel opwarmen is geactiveerd.

De oven uitschakelen

Voor het uitschakelen van de oven de toets Stop herhaald indrukken, tot de dagtijd en eventueel de restwarmte worden weergegeven.



Koelventilator
De ventilator wordt automatisch ingeschakeld, om de oppervlakken van het apparaat koel te houden. Nadat de oven is uitgeschakeld, blijft de ventilator nog draaien, om het apparaat af te koelen, daarna wordt hij automatisch uitgeschakeld.

Snel verwarmen

Na het selecteren van een ovenfunctie kan met behulp van de extra functie Snel verwarmen de lege oven in relatief korte tijd worden voorverwarmd.

LET OP!
Leg de te bereiden levensmiddelen pas in de oven, als het Snel verwarmen beëindigd is en de oven in de gewenste functie werkt.

1. Gewenste ovenfunctie instellen. eventueel temperatuurvoorstel wijzigen.
2. Toets snel verwarmen indrukken. Het symbool knippert. De achtereenvolgende knipperende balkjes geven aan dat de functie Snel verwarmen in werking is.

Bij het bereiken van de ingestelde temperatuur branden de balkjes van de temperatuurindicatie. Er klinkt een signaal. Het symbool verdwijnt.
De oven verwarmt nu in de vooraf ingestelde ovenfunctie en temperatuur verder. U kunt de te bereiden levensmiddelen nu in de oven plaatsen.

Downloaded

Ovenfuncties

Functieknop van de oven		Toepassing
	Hete lucht met ringvormig verwarmingselement	Voor het braden en **bakken** op **twee niveaus** tegelijk.
	Infratherm	Voor het **braden** van grotere stukken vlees of gevogelte op één niveau. De functie is ook geschikt voor **gratineren** en **met een korstje bedekken** .
	Grill	Voor het **grillen** van platte levensmiddelen en voor het **roosteren** van brood.
	Ontdooien/drogen	Voor het **ontdooien** en **drogen** van kruiden, groenten en fruit.

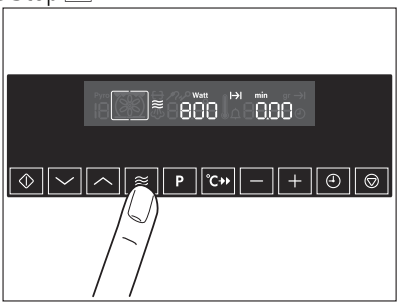
Magnetron
Tijdens de werking van de magnetron wordt de warmte direct in het voedingsmiddel opgebouwd. Voor het verwarmen van kant-en-klaargerechten en dranken, voor het ontdooien van vlees of fruit evenals voor het garen van groenten en vis.

Combinfunctie
Aan de wijze van verwarming van de ovenfunctie(s) kan de functie **Magnetron** worden toegevoegd. De gerechten worden in korte tijd gegaard en tegelijkertijd gebruind.

Magnetron Snelstart
Het snel starten van het maximale magnetronvermogen bij een uitgeschakeld apparaat, door het indrukken van de toets Start .
Inschakelduur van 30 seconden tot 7 minuten. Elke druk op de toets voegt 30 sec. toe aan de aangegeven bedrijfstijd.

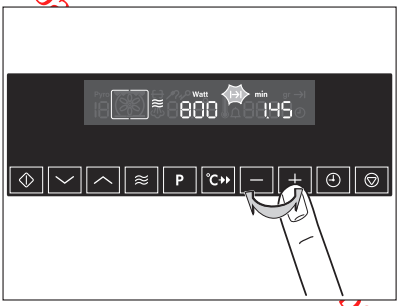
Magnetron

1. Schakel het apparaat zo nodig uit met de toets Stop .
2. Door het herhaald indrukken van de toets Magnetron het gewenste vermogen instellen.
   - De instelmogelijkheid verloopt in stappen van 100 tussen 1000 Watt tot 100 Watt.
   - Door herhaald indrukken van de toets Magnetron begint de indicatie van het vermogen weer bij 1000 Watt.



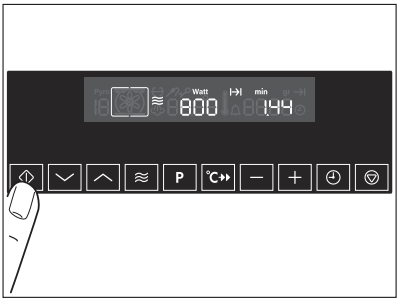
Downlo

3. Met de toets [+] of [−] de gewenste duur instellen. Het symbool voor Duur |→| knippert.

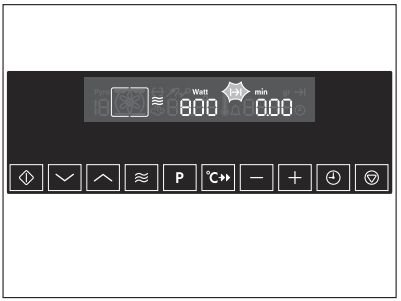


   - De gaartijden kunnen als volgt worden ingesteld:
     - van 0 tot 2 min. in stappen van 5 seconden,
     - van 2 tot 5 min. in stappen van 10 seconden,
     - van 5 tot 10 min. in stappen van 20 seconden,
     - van 10 tot 20 min. in stappen van 30 seconden,
     - vanaf 20 min. in stappen van 1 minuut.
   - De maximaal instelbare bedrijfsduur bedraagt:
     - bij 700 Watt tot 1000 Watt 0 tot 7 min. 40 sec.,
     - bij 100 Watt tot 600 Watt 0 tot 59 min.

4. Met het indrukken van de toets Start [◇] begint de ingestelde tijd af te lopen. Het symbool voor Duur |→| brandt.



   - Als de tijd afloopt, kan het vermogen met de toets Magnetron [≋] worden gewijzigd.
   - Als de tijd afloopt, kan de duur met de toets [◴] en [+] worden verhoogd of [−] worden verlaagd.



Als de tijd verstreken is, klinkt er 2 minuten lang een signaal. De magnetron wordt uitgeschakeld. Het symbool voor Duur |→| knippert en de indicatie van de dagtijd verschijnt.
Signaal uitschakelen: door een willekeurige toets in te drukken.

Combinfunctie

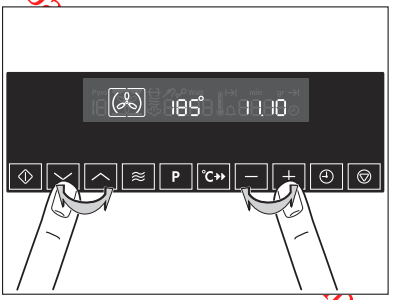
Een overzicht van de gerechten vindt u in hoofdstuk Toepassingen, tabellen en tips: Combifunctie

1. Schakel het apparaat zo nodig uit met de toets Stop [◇].

orre.be

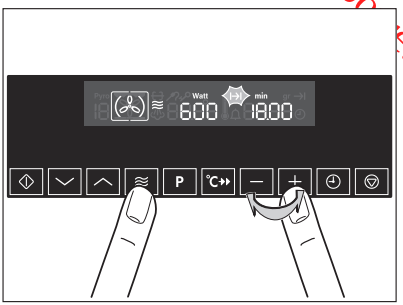
Downlo

2. Toets ⌄ of ⌃ zo vaak indrukken tot de gewenste ovenfunctie verschijnt.
3. Met de toets + of − de gewenste temperatuur instellen.

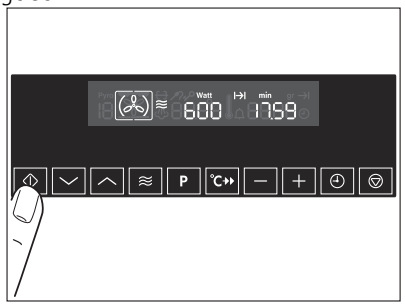


4. Door het herhaald indrukken van de toets Magnetron ≋ het gewenste magnetronvermogen instellen (max. 600 Watt).
5. Met de toets + of − de gewenste duur instellen. Het symbool voor Duur |→| knippert.
   - De gaartijden kunnen als volgt worden ingesteld:
     - van 0 tot 2 min. in stappen van 5 seconden,
     - van 2 tot 5 min. in stappen van 10 seconden,
     - van 5 tot 10 min. in stappen van 20 seconden,
     - van 10 tot 20 min. in stappen van 30 seconden,
     - vanaf 20 min. in stappen van 1 minuut.

   De maximaal instelbare bedrijfsduur bedraagt 59 min.

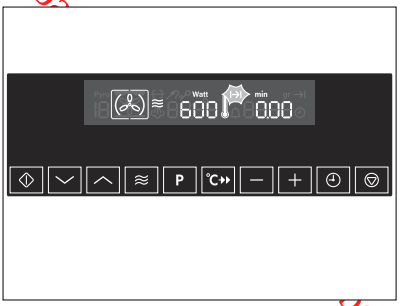


6. Met het indrukken van de toets Start ◇ begint de ingestelde tijd af te lopen. Oven en magnetron zijn in werking. Het symbool voor Duur |→| brandt.
   - Als de tijd afloopt, kan het vermogen met de toets Magnetron ≋ worden gewijzigd.
   - Als de tijd afloopt, kan de duur met de toets ◴ en + worden verhoogd of − worden verlaagd.



Downlo

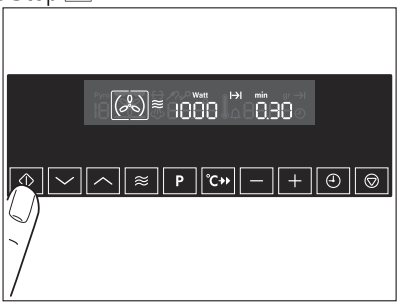
Als de tijd verstreken is, klinkt er 2 minuten lang een signaal. Het apparaat wordt uitgeschakeld. Het symbool voor Duur knippert en de indicatie van de dagtijd verschijnt.
Signaal uitschakelen: door een willekeurige toets in te drukken.



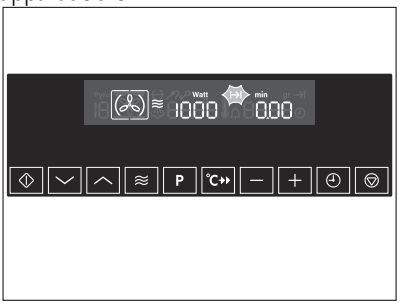
oorre.be

Magnetron snelstart

1. Schakel het apparaat zo nodig uit met de toets Stop .
2. Toets Start zo vaak indrukken tot de gewenste werkingsduur verschijnt. Het apparaat schakelt met het maximale magnetronvermogen in.
   - Elke druk op de toets voegt 30 sec. aan de aangegeven duur toe. Maximaal 7 min. bij een maximaal magnetronvermogen.
   - Als de tijd afloopt, kan de duur met de toets en worden verhoogd of worden verlaagd.
   - Door het herhaald indrukken van de toets Magnetron kan het magnetronvermogen worden gewijzigd.
   - Door een keer de toets Stop in te drukken kan de werking worden onderbroken. Doorgaan met de werking door het indrukken van de toets Start . Door twee keer de toets Stop in te drukken schakelt het apparaat uit.



Als de tijd verstreken is, klinkt er 2 minuten lang een signaal. Het apparaat wordt uitgeschakeld. Het symbool voor Duur knippert en de indicatie van de dagtijd verschijnt.
Signaal uitschakelen: door een willekeurige toets in te drukken.



Opmerkingen over het instellen van het vermogen

Het overzicht geeft aan bij welke instelling van het vermogen bepaalde processen kunnen worden doorgevoerd. De aangegeven vermogens zijn richtwaarden.

Downloa

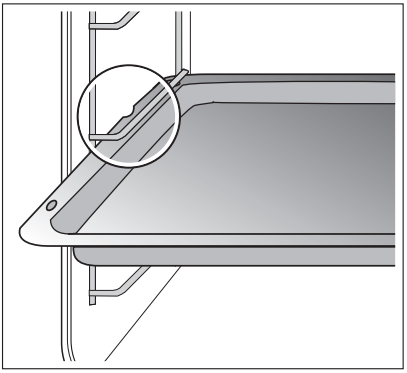
Magnetronvermogen	Geschikt voor
1000 Watt **900 Watt** **800 Watt** **700 Watt**	• Verwarmen van vloeistoffen • Aankoken bij het begin van een gaarproces • Garen van groenten • Garen van voedingsmiddelen • Smelten van gelatine en boter
600 Watt **500 Watt**	• Ontdooien en verwarmen van diepvriesgerechten • Verwarmen van diverse gerechten • Volledig garen van eenpansgerechten • Garen van gerechten met ei
400 Watt **300 Watt** **200 Watt**	• Verder garen van gerechten • Garen van kwetsbare levensmiddelen • Verwarmen van babyvoeding • Nakoken van rijst • Verwarmen van kwetsbare levensmiddelen • Smelten van kaas
100 Watt	• Ontdooien van vlees, vis, brood • Ontdooien van kaas, room, boter • Ontdooien van fruit en taart (slagroomtaarten) • Gistdeeg laten rijzen • Licht verwarmen van koude gerechten en dranken

Rooster en bakplaat plaatsen

Uittrek- en kantelbeveiliging

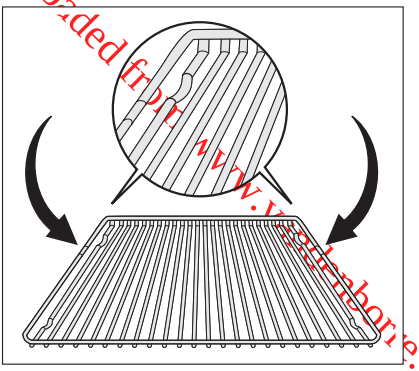
Ter beveiliging van het uittrekken hebben alle inschuifdelen aan de rechter- en linkerkant een kleine bolling naar onderen.
Plaats de inschuifdelen zodanig dat deze bolling achterin de ovenruimte ligt. Deze bolling is ook belangrijk voor de kantelbeveiliging van de inschuifdelen.

Bakplaat plaatsen:
Schuif de bakplaat tussen de geleidestangen van het gekozen niveau.



Downloaded from www.vanheboorne.be

Rooster plaatsen:
Plaats het rooster zodanig dat de pootjes naar beneden wijzen.
Schuif het rooster tussen de geleidestangen van het gekozen niveau.



Door de verhoogde lijst die om het rooster loopt is het serviesgoed bovendien beveiligd tegen wegglijden.

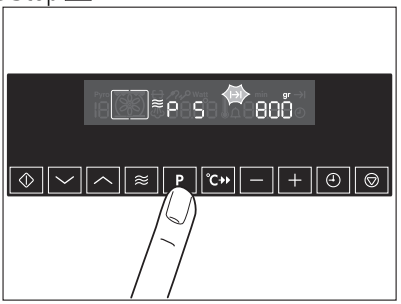
Extra functies

Magnetronprogramma's

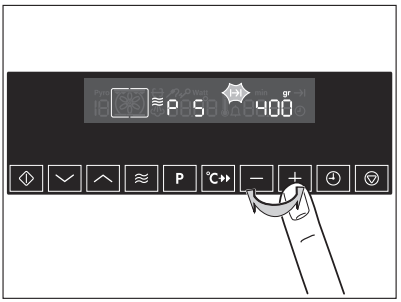
Gebruik voor deze functie de genoemde programma's (zie hoofdstuk Toepassingen, tabellen en tips: programma's).

Programma kiezen

1. Schakel het apparaat zo nodig uit met de toets Stop .
2. Toets Bak-/braadprogramma's P indrukken, dan de toets of zo vaak indrukken tot op het display het gewenste programma (P1 t/m P12) verschijnt.
   - Op het display wordt het voorgeprogrammeerde gewicht **"gr"** aangegeven. Het symbool voor Duur knippert. **Gewicht = Duur**

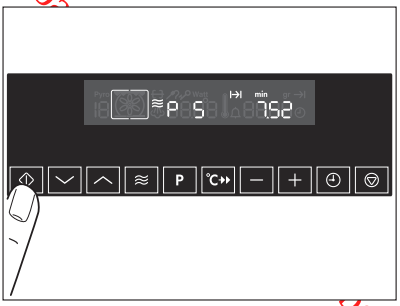


3. Door het indrukken van de toets + of − kan de indicatie van het gewicht van het voedingsmiddel worden aangepast, minimaal 100 g, maximaal 1500 g (P 5 tot P12 maximaal 1000 g).
   - Door het invoeren van het gewicht wordt de duur van de werking van de magnetron automatisch geregeld.
   - Vervolgens altijd het lagere gewicht invoeren, bijv. Brood weegt 460 g: Instellen van het gewicht op 400 g.



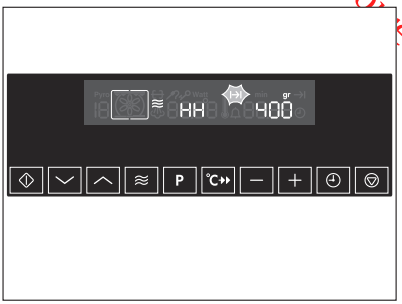
Downlo

4. Met het indrukken van de toets Start ◇ begint de ingestelde tijd af te lopen. Het symbool voor Duur |→| en "min." brandt.
   - Als de tijd verstreken is, klinkt er 2 minuten lang een signaal. De magnetron wordt uitgeschakeld. Het symbool voor Duur |→| knippert.



Bij een aantal programma's wordt na afloop van de tijd een warmhoudfunctie gestart. Er klinkt een signaal en op het display brandt "HH".

Na afloop van de warmhoudfunctie klinkt gedurende 2 minuten een signaal. De magnetron wordt uitgeschakeld. Het symbool voor Duur |→| knippert en de indicatie van de dagtijd verschijnt.
Signaal uitschakelen: door een willekeurige toets in te drukken.

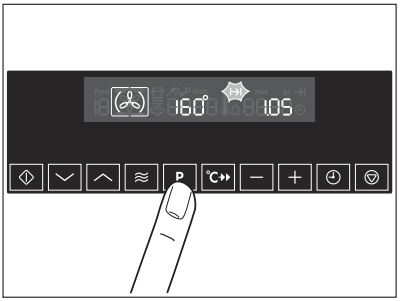


.be

Geheugenfunctie

Met de geheugenfunctie kan **een** instelling die vaak wordt gebruikt, worden opgeslagen

1. Ovenfunctie, temperatuur en eventueel de klokfuncties Duur |→| en/of Einde →| instellen of magnetronfunctie en Duur |→| instellen.
2. De toets Bak-/braadprogramma's P gedurende ca. 2 seconden ingedrukt houden, tot er een signaal klinkt. De instelling is opgeslagen.
3. Doorgaan met de toets Start ◇ of het apparaat uitschakelen met de toets Stop ▽ .

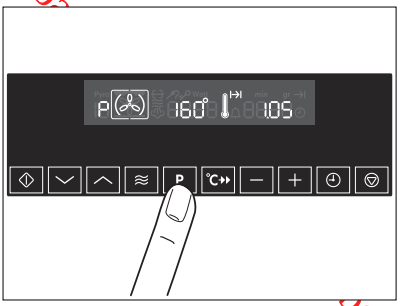


Om een andere instelling op te slaan, de toets Bak-/braadprogramma's P gedurende ca. 2 seconden indrukken. De eerder opgeslagen instelling wordt door deze instelling vervangen.

Downlo

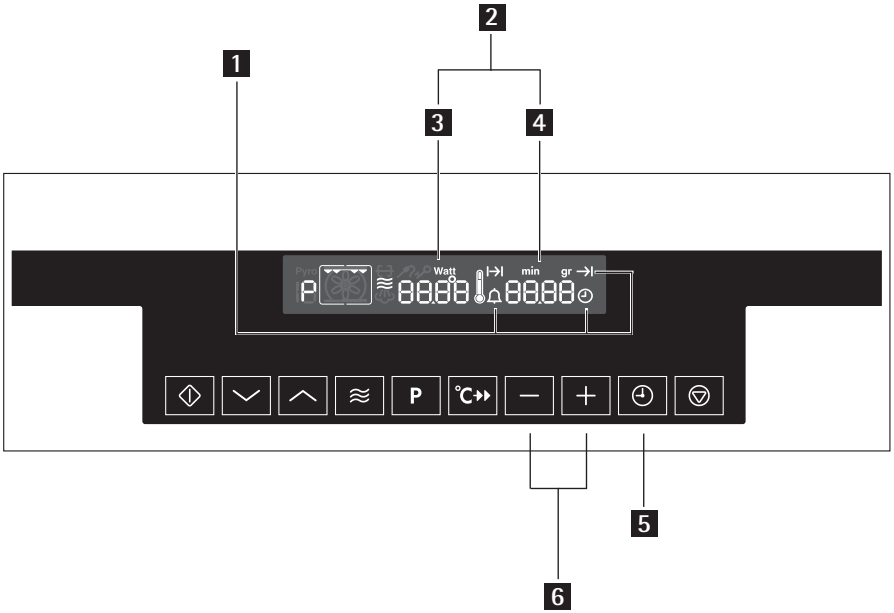
Inschakelen van de geheugenfunctie

1. Schakel het apparaat zo nodig uit met de toets Stop .
2. Met de toets Bak-/braadprogramma's P de opgeslagen instelling oproepen.
3. Toets Start indrukken.



oorre.be

Klokfuncties



1 Klokfuncties
2 Tijdindicaties
3 Dagtijd
4 Duur/Einde/Bedrijfstijd
5 Klokfuncties
6 Insteltoetsen

Kookwekker
Voor het instellen van de kookwekker. Na afloop klinkt er een signaal. Deze functie is niet van invloed op de werking van de magnetron en oven.

Duur magnetron |→| min.
Om in te stellen hoe lang de magnetron ingeschakeld moet zijn.

Duur |→|
Om in te stellen hoe lang de oven ingeschakeld moet zijn.

Downloaded from www.vanheijnre.be

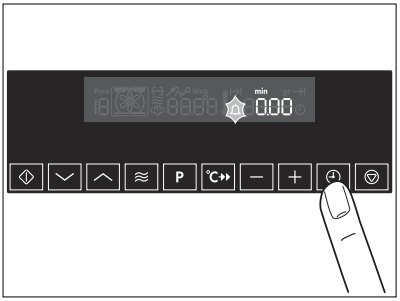
Einde →|
Om in te stellen wanneer de oven weer moet worden uitgeschakeld.
Dagtijd 🕘
Met deze functie kunt u de dagtijd instellen, wijzigen of opvragen (zie hoofdstuk "Voor het eerste gebruik").

Algemene aanwijzingen

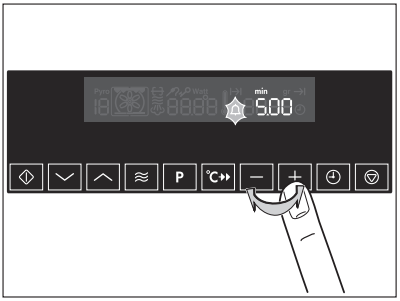
- Na het kiezen van een klokfunctie knippert het bijbehorende symbool ca. 5 seconden. Gedurende deze tijd kunt u met toets + of − de gewenste tijden instellen of wijzigen.
- Na het instellen van de gewenste tijd knippert het symbool nogmaals gedurende ca. 5 seconden. Daarna gaat het symbool branden. De ingestelde kookwekker 🔔 begint te lopen.
- De ingestelde tijd voor Duur |→| en Einde →| begint na het starten van de gekozen functie te lopen.

Kookwekker 🔔

1. Toets Klokfuncties 🕘 zo vaak indrukken, tot het symbool Kookwekker 🔔 knippert.

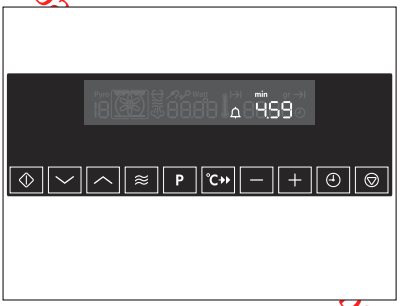


2. Met de toets + of − de gewenste tijdsduur instellen (max. 99.00 minuten).

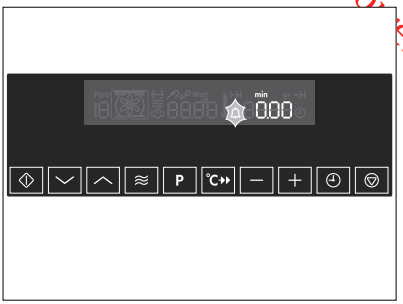


Downlo

Na ca. 5 seconden wordt de resterende tijd weergegeven op het display. Het symbool voor Kookwekker 🔔 brandt.

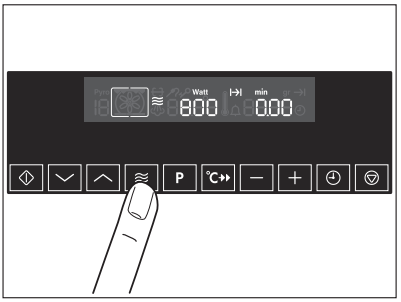


Als de ingestelde tijd verstreken is, klinkt er 2 minuten lang een signaal. "0.00" brandt en het symbool Kookwekker 🔔 knippert.
Signaal uitschakelen: door een willekeurige toets in te drukken.

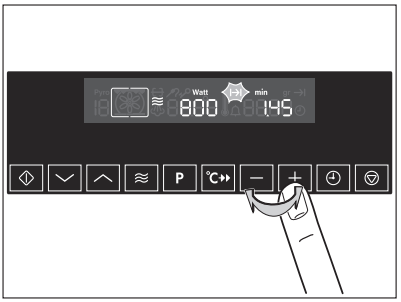


Duur magnetron ⊢→| min.

1. Magnetronfunctie kiezen en door het herhaald indrukken van de toets Magnetron ≋ het vermogen instellen.

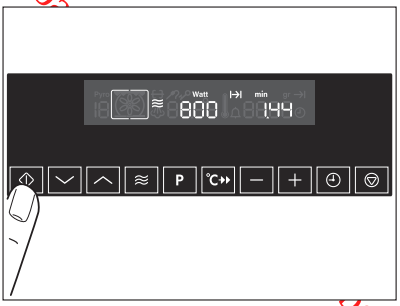


2. Met de toets + of − de gewenste gaartijd instellen. Het symbool voor Duur ⊢→| knippert.



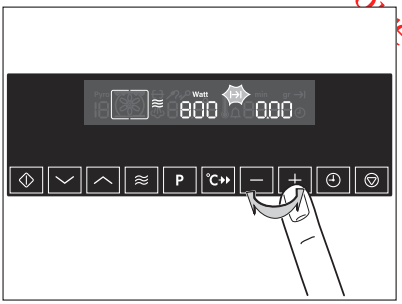
Downlo

3. Met het indrukken van de toets Start ⏀ begint de ingestelde tijd af te lopen. Het symbool voor Duur |→| brandt.



Door het herhaald indrukken van de toets Klokfuncties ◴ kan de actuele dagtijd worden opgevraagd. Als de tijd afloopt, kan de duur met de toets ◴ en + worden verhoogd of − worden verlaagd.

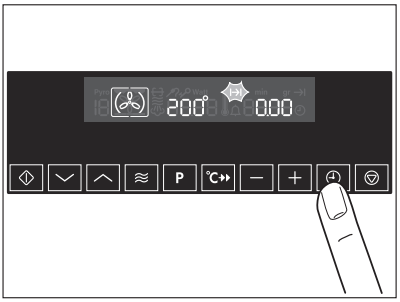
Als de tijd verstreken is, klinkt er 2 minuten lang een signaal. De magnetron wordt uitgeschakeld. "0.00" wordt aangegeven en het symbool Duur |→| knippert.
Signaal uitschakelen: door een willekeurige toets in te drukken.



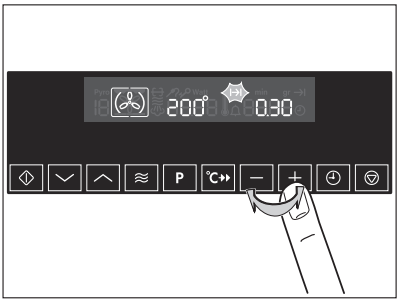
.be

Duur |→|

1. Ovenfunctie en met toets + of − de temperatuur kiezen.
2. Toets klokfuncties ◴ zo vaak indrukken, tot het symbool Duur |→| knippert.

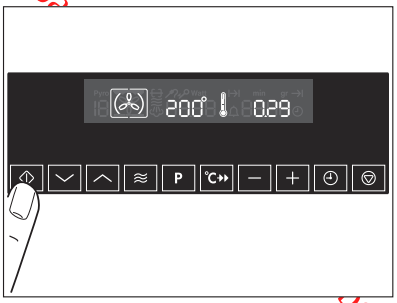


3. Met de toets + of − de gewenste gaartijd instellen.



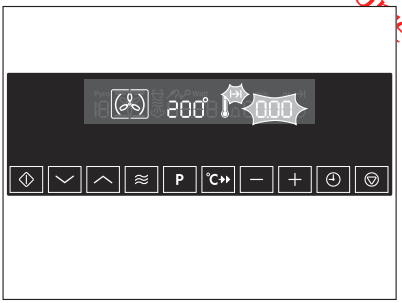
Downloa

4. Met het indrukken van de toets Start ⏻ begint de ingestelde tijd af te lopen. Het symbool voor Duur |→| brandt.



Door het herhaald indrukken van de toets Klokfuncties ◴ kan de actuele dagtijd worden opgevraagd.

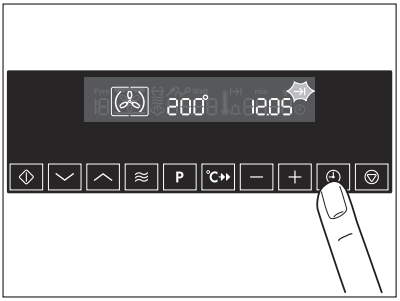
Als de tijd verstreken is, klinkt er 2 minuten lang een signaal. De oven wordt uitgeschakeld. "0.00" wordt aangegeven en het symbool Duur |→| knippert.
Signaal uitschakelen: door een willekeurige toets in te drukken.



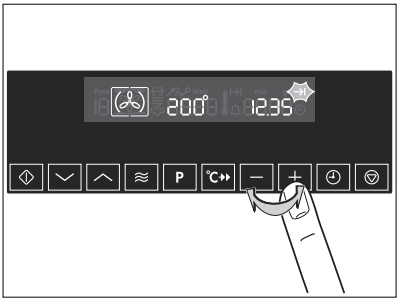
.be

Einde →|

1. Ovenfunctie en met toets + of − de temperatuur kiezen.
2. Toets klokfuncties ◴ zo vaak indrukken, tot het symbool Einde →| knippert.

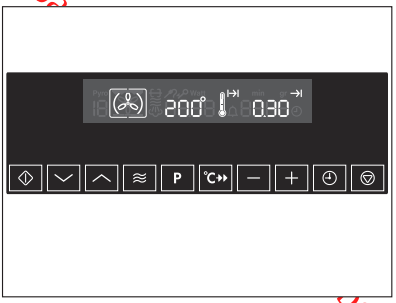


3. Met de toets + of − de gewenste uitschakeltijd instellen



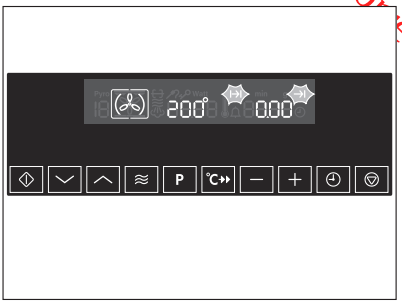
Downlo

De symbolen voor Einde →| en Duur |→ branden. De oven wordt automatisch ingeschakeld.



Door het herhaald indrukken van de toets Klokfuncties kan de actuele dagtijd worden opgevraagd.

Als de tijd verstreken is, klinkt er 2 minuten lang een signaal. De oven wordt uitgeschakeld.
"0.00" wordt aangegeven en de symbolen voor Einde →| en Duur |→ knipperen.
Signaal uitschakelen: door een willekeurige toets in te drukken.



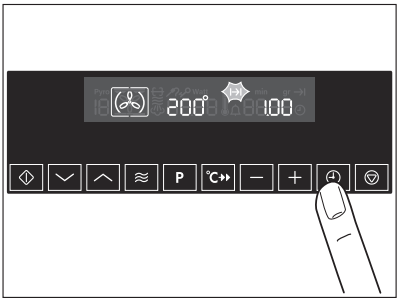
.be

Duur |→ en Einde →| gecombineerd

Duur |→ en Einde →| kunnen gelijktijdig worden gebruikt, als de oven op een **later tijdstip** automatisch in- en uitgeschakeld moet worden.

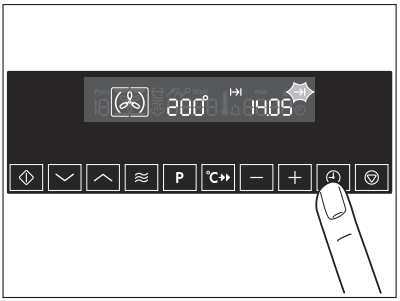
1. Ovenfunctie en temperatuur kiezen.
2. Met de functie Duur |→ de tijd instellen die het gerecht nodig heeft om gaar te worden,

   b ijv. 1 uur.



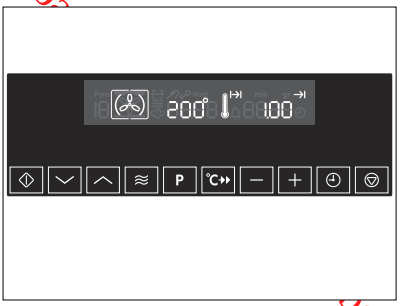
3. Met de functie Einde →| de tijd instellen, waarop het gerecht klaar moet zijn,

   b ijv. 14:05 uur.



Downlo

De symbolen voor Duur |→| en Einde →| branden.
De oven wordt automatisch op het berekende tijdstip ingeschakeld, bijv. 13:05 uur.
Na afloop van de ingestelde duur klinkt er gedurende 2 minuten een signaal en wordt de oven uitgeschakeld, bijv. 14:05 uur.



oore.be

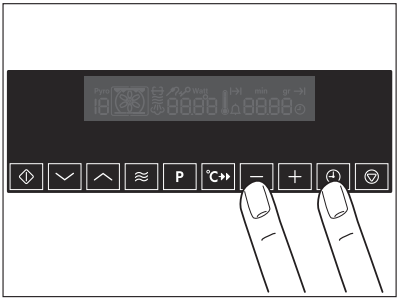
Overige functies

Uitschakeling display

U kunt energie besparen door het display uit te schakelen.

Display uitschakelen

1. Schakel het apparaat zo nodig uit met de toets Stop ⏻. Er mag geen restwarmte worden aangegeven.
2. Houd de toetsen Klokfuncties 🕐 en − tegelijk ingedrukt, tot het display donker wordt.



Zodra het apparaat weer in gebruik wordt genomen, wordt het display automatisch ingeschakeld. Wanneer u het apparaat weer uitschakelt, gaat het display weer uit.
Wanneer u wilt dat de dagtijd weer blijvend wordt aangegeven, moet u het display weer inschakelen.

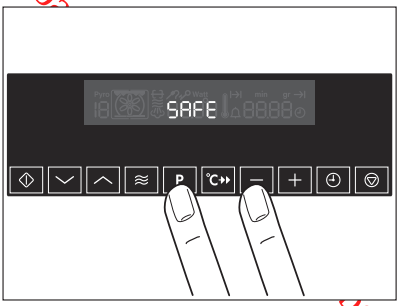
Display inschakelen

1. Schakel het apparaat zo nodig uit met de toets Stop ⏻.
2. Houd de toetsen Klokfuncties 🕐 en − tegelijk ingedrukt, tot het display weer verschijnt.

Kinderbeveiliging

Zodra de kinderbeveiliging is ingeschakeld, kan het apparaat niet meer worden gebruikt.
Kinderbeveiliging inschakelen

Downlo



1. Schakel het apparaat zo nodig uit met de toets Stop . Er mag geen ovenfunctie zijn gekozen.
2. Houd de toetsen Bak-/braadprogramma's P en − tegelijk ingedrukt, tot op het display SAFE verschijnt

De kinderbeveiliging is nu ingeschakeld.

Kinderbeveiliging uitschakelen

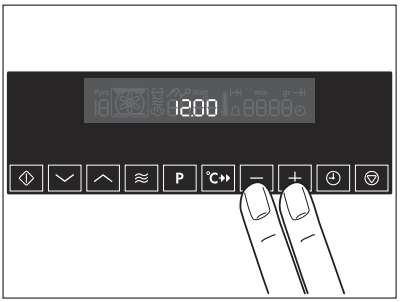
1. Schakel het apparaat zo nodig uit met de toets Stop .
2. Houd de toetsen Bak-/braadprogramma's P en − tegelijk ingedrukt, tot op het display SAFE verdwijnt.

De kinderbeveiliging is nu uitgeschakeld en de oven is weer klaar voor gebruik.

oorre.be

Toets ZoemerZoemer

Toets Zoemer uitschakelen



1. Schakel het apparaat zo nodig uit met de toets Stop .
2. Houd de toetsen + en − tegelijk ingedrukt, tot er een signaal klinkt (ca. 2 seconden).

De toets Zoemer is nu uitgeschakeld.

Toets Zoemer inschakelen

Houd de toetsen + en − tegelijk ingedrukt, tot er een signaal klinkt (ca. 2 seconden).
De toets Zoemer is nu weer ingeschakeld.

Automatische uitschakeling

Als de oven na een bepaalde tijd niet wordt uitgeschakeld of als de temperatuur niet verandert, dan wordt de oven automatisch uitgeschakeld.
Op het temperatuurdisplay knippert de laatst ingestelde temperatuur.

De oven wordt uitgeschakeld bij een oventemperatuur van:
30 - 120° C na 12,5 uur
120 - 200° C na 8,5 uur
200 - 230° C na 5,5 uur
Op het display verschijnt **OFF** .

Ingebruikname na automatische uitschakeling
Schakel de oven helemaal uit. Daarna kunt u de oven weer in gebruik nemen.

Tips, tabellen en adviezen

Bakken

Functieknop van de oven: Hete lucht met ringvormig verwarmingselement

Bakvormen

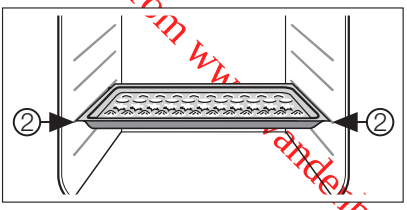
- Voor hetelucht met ringverwarming zijn lichte metaalvormen geschikt.

Downloaded from www.vandenborre.be

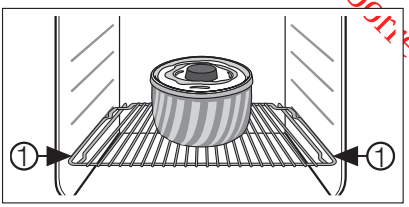
Gebruiksniveaus

- Met hete lucht met ringvormig verwarmingselement kunt u op maximaal twee bakplaten tegelijk bakken:

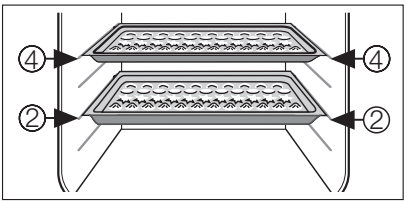
1 bakplaat:
bijvoorbeeld gebruiksniveau 2



1 bakvorm:
bijvoorbeeld gebruiksniveau 1



2 bakplaten:
bijvoorbeeld inschuifniveaus 2 en 4



Algemene aanwijzingen

U kunt met hetelucht met ringverwarming ook twee vormen gelijktijdig naast elkaar op het rooster bakken. De baktijd wordt dan nauwelijks langer.

Bij diepgevroren gerechten kunnen de geplaatste bakplaten tijdens de bereiding kromtrekken. Dit wordt veroorzaakt door het grote temperatuurverschil tussen het diepgevroren product en de oventemperatuur. Als de bakplaten zijn afgekoeld trekken ze weer recht.

Aanwijzingen bij de baktabellen

In de tabellen vind u een keur aan gerechten met de daarvoor aanbevolen temperaturen, bereidingstijden en gebruiksniveaus.

- De temperaturen en baktijden zijn richtwaarden, omdat zij afhankelijk zijn van de samenstelling van het deeg, de hoeveelheid en de bakvorm.
- Als u voor de eerste keer gaat bakken, raden wij aan de laagste temperatuurwaarde in te stellen en pas als het nodig is een hogere temperatuur te kiezen (bijvoorbeeld wanneer het gebak niet bruin genoeg is of wanneer de baktijd te lang is).
- Als u voor een eigen recept geen concrete aanwijzingen kunt vinden, raadpleeg dan een vergelijkbaar gerecht.
- Bij het op meerdere niveaus bakken van gebak op platen of in vormen kan de baktijd ongeveer 10-15 minuten langer zijn.
- Bereid vochtig gebak, zoals bijvoorbeeld pizza's en vruchtengebak, op één niveau.

Downloaded from www.vandenborre.be

- Als het gebak niet overal even hoog is, wordt het in het begin van het bakproces soms niet overal even bruin. Verander in dat geval **niet de temperatuurinstelling** . In de loop van het bakproces wordt het gebak overal even bruin.
- Uw nieuwe oven kan een andere bak-/braadverhouding hebben dan het apparaat dat u tot nu toe gebruikt heeft. Pas daarom de instellingen (temperatuur, baktijden) en gebruiksniveaus zoals u die gewend bent aan de aanbevelingen in de onderstaande tabellen aan.

Bij langere baktijden kunt u de oven ongeveer. 10 minuten voor het einde van de baktijd uitschakelen, om gebruik te maken van de restwarmte.
Tenzij anders aangegeven, gelden de waarden in de tabellen voor het plaatsen van een gerecht in de koude oven.

Baktabel

Bakken op één gebruiksniveau			
Soort gebak	Hete lucht met ringvormig verwarmingselement		
	Gebruiksniveau	Temperatuur °C	Tijd uren: min.
Gebak in vormen			
Tulband	1	160-170	0:50-1:10
Zandgebak/koningstaart	1	150-170	1:10-1:30
Biscuitgebak	1	160-180	0:25-0:40
Taartbodem van zandtaartdeeg	2	170-190	0:10-0:25
Taartbodem van roerdeeg	2	150-170	0:20-0:25
Dichte appeltaart	1	160-180	0:50-1:00
Appeltaart (2 vormen Ø 20 cm, diagonaal geplaatst)	1	180-190	1:05-1:20
Hartige taart (bijv. quiche lorraine)	2	170-190	0:30-1:10
Kwarktaart	1	160-180	1:00-1:30
Gebak op bakblik			
Gistbroodje/krans	1	160-180	0:30-0:40
Kerststol	1	160-180	0:40-1:00
Brood (roggebrood)	1	180-200	0:45-0:60
Roomsoezen/tompoezen	2	170-190	0:30-0:40
Biscuitrol	2	200-220 [1)]	0:08-0:15
Kruimelgebak droog	2	160-180	0:20-0:40
Boter-/suikerkoek	2	170-190 [1)]	0:15-0:30
Vruchtentaart (op gistdeeg/roerdeeg)	2	160-180	0:25-0:50
Vruchtentaart op zandtaartdeeg	2	170-190	0:40-1:20

Downloa

Bakken op één gebruiksniveau			
Soort gebak	Hete lucht met ringvormig verwarmingselement		
	Gebruiksniveau	Temperatuur °C	Tijd uren: min.
Plaatkoek met kwetsbare garnering (bijvoorbeeld kwark, room, puddingvulling)	2	150-170	0:40-1:20
Pizza (met veel garnering)	2	190-210 1)	0:20-0:40
Pizza (dun)	2	230 1)	0:12-0:20
Turks brood	2	230 1)	0:10-0:20
Zwitsers fruitpuddinkje	2	190-210	0:35-0:50
Koekjes			
Zandkoekjes	2	160-180	0:06-0:20
Spritsgebak	2	160	0:10-0:40
Roerdeegkoekjes	2	160-180	0:15-0:20
Eiwitgebak, schuimgebak	2	80-100	2:00-2:30
Bitterkoekjes	2	100-120	0:30-0:60
Koffiebroodjes	2	160-180	0:20-0:40
Koekjes van bladerdeeg	2	180-200 1)	0:20-0:30
Broodjes	2	210-230	0:20-0:35
Kleine cakejes (20 stuks/plaat)	2	170 1)	0:20-0:30

1) Oven voorverwarmen

Op verschillende gebruiksniveaus bakken			
Soort gebak	Hete lucht met ringvormig verwarmingselement Gebruiksniveau van onderaf 2 niveaus	Temperatuur in °C	Tijd uren: min.
Koekjes			
Zandkoekjes	2 / 4	160-180	0:15-0:35
Spritsgebak	2 / 4	160	0:20-0:60
Roerdeegkoekjes	2 / 4	160-180	0:25-0:40
Eiwitgebak, schuimgebak	2 / 4	80-100	2:10-2:50
Bitterkoekjes	2 / 4	100-120	0:40-1:20
Klein gistgebak	2 / 4	160-180	0:30-0:60
Klein bladerdeeggebak	2 / 4	180-200 1)	0:30-0:50

1) Oven voorverwarmen.

Downloade

Baktips

Bakresultaat	Mogelijke oorzaak	Oplossing
De onderkant van het gebak is te licht van kleur	Verkeerde inschuifhoogte	Gebak lager inschuiven
Het gebak zakt in (wordt klef, papperig, vochtig)	Te hoge baktemperatuur	Baktemperatuur iets lager instellen
	Te korte baktijd	Baktijd verlengen **Baktijden kunnen niet door een hogere baktemperatuur worden verkort**
	Te veel vocht in het deeg	Minder vocht gebruiken. Let op de kneedtijden, vooral bij het gebruik van keukenmachines
Gebak is te droog	Te lage temperatuur	Baktemperatuur hoger instellen
	Te lange baktijd	Baktijd verkorten
Gebak wordt ongelijkmatig bruin	Te hoge baktemperatuur en te korte baktijd	Baktemperatuur lager instellen en baktijd verlengen
	Het deeg is ongelijkmatig verdeeld	Het deeg gelijkmatig over de bakplaat verdelen
Gebak wordt niet gaar binnen de aangegeven baktijd	Te lage temperatuur	Baktemperatuur iets hoger instellen

Tabel ovenschotels en gegratineerde gerechten

Gerecht	Hete lucht met ringvormig verwarmingselement		
	Gebruiksniveau	Temperatuur °C	Tijd uren: min.
Pastaschotel	1	180-200	0:45-1:00
Lasagne	1	180-200	0:25-0:40
Gegratineerde groente [1)]	1	160-170	0:15-0:30
Gegratineerd stokbrood [1)]	1	160-170	0:15-0:30
Zoete ovenschotels	1	180-200	0:40-0:60
Visschotels	1	180-200	0:30-1:00
Gevulde groente	1	160-170	0:30-1:00

1) Oven voorverwarmen

Tabel diepgevroren kant-en-klaargerechten

Gerecht	Functieknop van de oven		Gebruiksniveau	Temperatuur °C	Tijd
Diepvriespizza		Hete lucht met ringvormig verwarmingselement	3	volgens aanwijzingen van de fabrikant	volgens aanwijzingen van de fabrikant

Downloa

Gerecht	Functieknop van de oven		Gebruiksniveau	Temperatuur °C	Tijd
Patates frites [1] (300-600 g)		Infratherm	3	200-220	volgens aanwijzingen van de fabrikant
Stokbrood		Hete lucht met ringvormig verwarmingselement	3	volgens aanwijzingen van de fabrikant	volgens aanwijzingen van de fabrikant
Vruchtentaart		Hete lucht met ringvormig verwarmingselement	3	volgens aanwijzingen van de fabrikant	volgens aanwijzingen van de fabrikant

1) Patates frites tussendoor 2 tot 3 keer keren

Braden

Functieknop van de oven: Hete lucht met ringvormig verwarmingselement
Braadservies

- Om te braden is ieder hittebestendig servies geschikt (let op de aanwijzingen van de fabrikant!).
- Wij adviseren u alle magere vleessoorten **in een braadpan met deksel** te braden Op die manier blijft het vlees sappiger.
- Alle soorten vlees die een korstje moeten krijgen, kunt u in een **braadpan zonder deksel** braden.

Aanwijzingen met betrekking tot de braadtabel

De gegevens in de volgende tabel dienen slechts als richtwaarden.

- Wij adviseren u alleen stukken vlees en vis **die groter zijn dan 1 kg in de oven** te braden.
- Om het aanbranden van vleessap of vet te voorkomen, adviseren wij u een beetje vocht in de braadslee te gieten.
- Braadstukken naar behoefte (na 1/2 - 2/3 van de bereidingstijd) omkeren.
- Grote braadstukken en gevogelte tijdens de bereiding meermaals met braadvocht begieten. Daarmee bereikt u een beter braadresultaat.
- Schakel de oven ongeveer 10 minuten voor het einde van de baktijd uit, om te profiteren van de restwarmte.

Braadtabel

Soort product	Hete lucht met ringvormig verwarmingselement		
	Gebruiksniveau	Temperatuur °C	Tijd uren: min.
Varkensvlees			
Schouderstuk, nekstuk, ham (1000-1500 g)	1	170-190	1:30-2:00
Karbonade, casselerib (1000-1500 g)	1	180-200	1:00-1:30
Gehakt (750-1000 g)	1	180-200	0:45-1:00

Downloa

Soort product	Hete lucht met ringvormig verwarmingselement		
	Gebruiksniveau	Temperatuur °C	Tijd uren: min.
Varkensschenkel, voorgekookt (750-1000 g)	1	170-190	1:30-2:00
Rundvlees			
Stoofvlees (1000-1500 g)	1	180-200	2:00-2:30
Rosbief of ossenhaas, per cm dikte	1	210-230 [1)]	0:06-0:09 per cm dikte
Kalf			
Stoofvlees (1000-1500 g)	1	170-190	1:30-2:00
Kafsschenkel (1500-2000 g)	1	170-190	2:00-2:30
Lamsvlees			
Lamsbout (1000-1500 g)	1	170-190	1:15-2:00
Lamsrug (1000-1500 g)	1	180-200	1:00-1:30
Kort te braden stukken vlees op de bakplaat			
Worstjes, Cordon bleu	1	220-230 [1)]	0:05-0:08
Braadworst	1	220-230 [1)]	0:12-0:15
Schnitzel of karbonade, gepaneerd	1	220-230 [1)]	0:15-0:20
Gehaktballen	1	210-220 [1)]	0:15-0:20
Vis (stoven)			
Hele vissen (1000-1500 g)	1	210-220	0:45-1:15
Gevogelte			
Kip, poularde (1 - 1,5 kg)	1	190-210	0:45-1:15
Halve kip (per 400-500 g)	1	200-220	0:35-0:50
Stukken gevogelte (per 200-250 g)	1	200-220	0:35-0:50
Eend (1500-2000 g)	1	180-200	1:15-1:45
wild			
Hazenrug, hazenbout (tot 1000 g)	1	220-230 [1)]	0:25-0:40
Ree-/hertenrug (1500-2000 g)	1	210-220	1:15-1:45
Ree-/hertenbout (1500-2000 g)	1	200-210	1:30-2:15

1) Oven voorverwarmen

Grill

Ovenfunctie: Grill met maximale temperatuurinstelling

Tijdens het grillen moet de ovendeur altijd gesloten zijn.

Downloaded from

- Voor het grillen zowel het rooster als de bakplaat gebruiken.
- De grilltijden zijn richtwaarden

Grilltabel

Gerecht	Inzetniveau	Grilltijd	
		1e kant	2e kant
Geroosterd brood [1]	3	6-8 min.	3-5 min.
Sandwiches	2	8-10 min.	---

1) Grillrooster zonder bakplaat gebruiken

Infratherm

Ovenfunctie: Infratherm

Gerecht	Temperatuur in °C	Plaat	Grill-rooster	Grilltijd in minuten	Na... minuten omkeren
		Inzetniveau			
Kip (900-1000 g)	180-200	1	2	50-60	25-30
Gevulde varkensrollade (2000 g)	180-200	1	2	90-95	45
Pastaschotel	180	---	2	30	---
Gegratineerde aardappel-schotel	200	---	2	20-23	---
Gnocchi, gegratineerd	180	---	2	20-23	---
Bloemkool met Hollandaise saus	200	---	2	15	---

- Grillen is met name geschikt voor platte stukken vlees en vis.
- Voor het heteluchtgrillen van platte stukken vlees en vis, dient de oven 3 minuten te worden voorverwarmd. Daarna het gerecht overeenkomstig de tabel in de oven schuiven. Op niveau 1 een bakplaat plaatsen die gevuld is met 1-1,5 cm water.

LET OP!
Bij het openen van de deur ontsnapt hete stoom.

Gerecht	Temperatuur in °C	Plaat	Grill-rooster	Grilltijd in minuten	Na... minuten omkeren
		Inzetniveau			
Gehaktballen	230	1	3	14-18	6-8
Varkenshaas	230	1	2	16-22	6-10
Worstjes	230	1	3	14-18	6-8
Runderfilet, kalfsbiefstukken	230	1	3	11-13	5-6
Runderfilet, Rosbief (ca. 1 kg)	230	1	2	20-24	10-12

Ontdooien

Ovenfunctie: Ontdooien/Drogen (Temperatuurinstelling 30°C)

Downloaded from www.

- Uitgepakte etenswaren op een bord op het rooster zetten.
- Gebruik voor het afdekken geen borden of schotels, omdat deze de ontdooitijd aanzienlijk verlengen.
- Om te ontdooien het rooster op het **1e inzetniveau van onderen** plaatsen.

Ontdooitabel

Gerecht	Ontdooitijd in min.	Nadooitijd in min.	Opmerking
Kip, 1000 g	100-140	20-30	Kip op een omgedraaid schoteltje in een groot bord leggen, halverwege de tijd omdraaien
Vlees, 1000 g	100-140	20-30	Halverwege de tijd omdraaien
Vlees, 500 g	90-120	20-30	Halverwege de tijd omdraaien
Forel, 150 g	25-35	10-15	---
Aardbeien, 300 g	30-40	10-20	---
Boter, 250 g	30-40	10-15	---
Room, 2 x 200 g	80-100	10-15	Room kan ook met nog licht bevroren deeltjes goed worden geklopt
Taart, 1400 g	60	60	---

Roosteren

Ovenfunctie: Ontdooien/Drogen

- Gebruik hiervoor een met boterhampapier of bakpapier belegde plaat.
- U bereikt een beter resultaat als u halverwege de droogtijd de oven uitschakelt, de deur opent en de oven gedurende de nacht af laat koelen.

  Daarna het gerecht laten drogen tot het klaar is.

Gerecht	Temperatuur in °C	Inzetniveau		Tijd in uren (richt-waarde)
		1 niveau	**2 niveaus**	
Groente				
Bonen	75	2	2 / 4	6-9
Paprika (reepjes)	75	2	2 / 4	5-8
Soepgroenten	75	2	2 / 4	5-6
Paddenstoelen	50	2	2 / 4	6-9
Kruiden	40-50	2	2 / 4	2-4
Fruit				
Pruimen	75	2	2 / 4	8-12
Abrikozen	75	2	2 / 4	8-12
Schijfjes appel	75	2	2 / 4	6-9
Peren	75	2	2 / 4	9-13

Downloaded from www.vaudenborre.be

Inmaken/wecken

Functieknop van de oven: Hete lucht met ringvormig verwarmingselement

- Gebruik voor het inmaken alleen in de handel verkrijgbare glazen potten van hetzelfde formaat.
- **Glazen potten met Twist-Off- of bajonetsluitingen en metalen bakjes zijn niet geschikt.**
- Voor het inmaken het **1e inzetniveau van onderen** gebruiken.
- Gebruik voor het inmaken de plaat. Hierop kunt u zes glazen potten met elk een inhoud van een liter plaatsen.
- De glazen potten moeten allemaal tot dezelfde hoogte zijn gevuld en goed afgesloten zijn.
- Plaats de glazen potten zodanig op de plaat, dat ze elkaar niet raken.
- Giet ongeveer 1/2 liter water op de plaat, zodat er voldoende vocht in de oven ontstaat.
- Zodra de vloeistof in de eerste glazen potten begint te borrelen (bij 1-liter potten na ongeveer 35-60 minuten), de oven uitschakelen of de temperatuur verlagen tot 100°C (zie tabel).

Inmaaktabel

In te maken eetwaar [1]	Temperatuur in °C	Inmaken tot het borrelen begint in min.	Doorkoken bij 100°C in min.
Bessen			
Aardbeien, bosbessen, frambozen, rijpe kruisbessen	160-170	35-45	---
Onrijpe kruisbessen	160-170	35-45	10-15
Steenvruchten			
Peren, kweeperen, pruimen	160-170	35-45	10-15
Groente			
Wortelen [2]	160-170	50-60	5-10
Komkommers	160-170	50-60	---
Gemengd tafelzuur	160-170	50-60	15
Koolrabi, erwten, asperges	160-170	50-60	15-20

1) De aangegeven inmaaktijden en temperaturen zijn richtwaarden.
2) In de uitgeschakelde oven laten staan

Magnetron

Opmerkingen t.a.v. de werking

Algemeen

- Laat de gerechten na het uitschakelen van het apparaat een aantal minuten staan (zie magnetrontabellen: tijd).
- Verpakkingen van aluminiumfolie, metalen houders, enz. vóór het bereiden van het gerecht verwijderen.

Garen

- Indien mogelijk afgedekt garen, met voor de magnetron geschikt materiaal. De gerechten niet afgedekt garen als de korst moet blijven bestaan.

Downloaded from www.vanenborre.be

- Gekoelde of bevroren gerechten hebben een langere gaartijd nodig.
- Gerechten met saus moeten van tijd tot tijd worden omgeroerd.
- Groenten met een vaste structuur, zoals wortelen, erwten of bloemkool, met water garen.
- Draai grote stukken na ongeveer de helft van de gaartijd om.
- Groenten zoveel mogelijk in gelijk grootte stukken snijden.
- Vlakke, brede houders of schalen gebruiken.

Ontdooien van vlees, gevogelte, vis

- De bevroren, uitgepakte levensmiddelen op een omgedraaid klein bord plaatsen met een houder daaronder of op een ontdooirooster of kunststofzeef, zodat de ontdooivloeistof kan uitlopen.
- Nadat de ontdooitijd van het levensmiddel voor de helft is verstreken, het product draaien, indien mogelijk in stukken delen en de ontdooide stukken eruit halen.

Ontdooien van boter, stukjes taart, kwark

- Niet volledig in het apparaat, maar bij kamertemperatuur laten ontdooien. Daardoor wordt het resultaat gelijkmatiger. Mogelijke verpakkingen van metaal of aluminium of -verpakkingen waarin deels metaal of aluminium is verwerkt vóór het ontdooien volledig verwijderen.

Ontdooien van fruit, groenten

- Fruit en groenten dat/die ongekookt verder moet worden verwerkt, niet geheel in het apparaat maar bij kamertemperatuur ontdooien.
- Te koken fruit en groenten, kan/kunnen niet direct met een hoger magnetronvermogen worden gegaard, zonder eerst ontdooid te zijn.

Kant-en-klaargerechten

- Kant-en-klaargerechten in metalen verpakkingen of kunststofschalen met metalen deksel mogen alleen in de magnetron worden ontdooid of verwarmd, als uitdrukkelijk wordt gesteld dat het geschikt is voor de magnetron.
- Let a.u.b. op de informatie van de fabrikant die de verpakking staat (bijv. metalen deksel verwijderen en kunststoffolie inprikken).

Geschikt servies en materiaal

Servies/materiaal	Magnetron			Oven grill
	Ontdooien	Verwarmen	Garen	
Vuurvast glas en porselein (zonder metalen delen, bijv. Pyrex, Jenaer Glas)	X	X	X	X
Niet vuurvast glas en porselein [1]	X	--	--	--
Glas- en vitrokeramiek uit vuur-/vorstvast materiaal (bijv. Arcoflam), Grillrooster	X	X	X	X
Keramiek [2], aardewerk [2]	X	X	X	--
Hittebestendig kunststof tot 200°C [3]	X	X	X	--
Karton, papier	X	--	--	--
Vershoudfolie	X	--	--	--
Braadfolie met voor de magnetron geschikte sluiting [3]	X	X	X	--

Downloa

Servies/materiaal	Magnetron			Oven grill
	Ontdooien	Verwar-men	Garen	
Braadservies van metaal, bijv. email, gegoten	--	--	--	X
Bakvormen, zwart gelakt of voorzien van coating met siliconen 3)	--	--	--	X
Bakplaat	--	--	--	X
Bruiningsservies, bijv. Crostino- of Crunch-plaat	--	X	X	--
Kant-en-klaargerechten in verpakkingen 3)	X	X	X	X

1) zonder zilveren, gouden, platina of metalen delen/decoraties
2) zonder kwarts- of metalen delen, geen metaalbevattend glazuur
3) volg a.u.b. de door de fabrikant aangegeven maximale temperaturen op!

X Geschikt
-- Niet geschikt

Wat nog aandacht behoeft...

- Levensmiddelen hebben een verschillende vorm en aard. Zij worden in verschillende hoeveelheden bereid. Daarom zijn ook de noodzakelijke tijden en vermogens voor het ontdooien, verwarmen of garen onderling verschillend. Als algemene richtlijn geldt: **Dubbele hoeveelheid = bijna dubbele tijd**
- Bij het verwarmen met de magnetron ontstaat de warmte in het levensmiddel zelf. Daarom kunnen niet alle plaatsen tegelijkertijd worden verwarmd. Als gevolg hiervan moeten met name grote hoeveelheden die verwarmd worden geroerd of omgedraaid worden.
- In de tabel is de **duur/tijd** aangegeven. Laat het levensmiddel in het apparaat of buiten het apparaat staan, zodat de warmte nog gelijkmatiger kan worden verdeeld.
- Met rijst bereikt u betere resultaten als u vlakke, brede schalen gebruikt.

Magnetron-kooktabel

Ontdooien					
Gerecht	Magnetron				
	Hoeveelheid g	Vermo-gen Watt	Duur min.	Tijd min.	Opmerkingen
Vlees					
Groot stuk vlees	500	200	10-12	10-15	Tussendoor draaien
Steaks	200	200	3-5	5-10	Tussendoor draaien, ontdooide stukken er-uit halen
Gehakt, gemengd	500	200	10-15	10-15	Tussendoor draaien, ontdooide stukken er-uit halen

Downloa

Ontdooien					
Gerecht	Magnetron				
	Hoeveelheid g	Vermogen Watt	Duur min.	Tijd min.	Opmerkingen
Goulash	500	200	10-15	10-15	Tussendoor draaien, ontdooide stukken eruit halen
Gevogelte					
Kip	1000	200	25-30	10-20	Tussendoor draaien, ontdooide stukken met aluminiumfolie afdekken
Kippenborst	100-200	200	3-5	10-15	Tussendoor draaien, ontdooide stukken met aluminiumfolie afdekken
Kippenpootjes	100-200	200	3-5	10-15	Tussendoor draaien, ontdooide stukken met aluminiumfolie afdekken
Eend	2000	200	45-60	20-30	Tussendoor draaien, ontdooide stukken met aluminiumfolie afdekken
Vis					
Groot stuk vis	500	100	10-15	15-20	Tussendoor draaien
Visfilet	500	100	10-12	15-20	Tussendoor draaien
Worst					
Worst in plakjes	100	100	2-4	20-40	Tussendoor draaien
Zuivelproducten					
Kwark	250	100	10-15	25-30	Aluminium delen verwijderen, na de helft van de tijd draaien
Boter	250	100	3-5	15-20	Aluminium delen verwijderen, na de helft van de tijd draaien
Kaas	250	100	3-5	30-60	Aluminium delen verwijderen, na de helft van de tijd draaien
Room	200	100	7-12	20-30	Aluminium deksel verwijderen, tussendoor roeren

Downloa

Ontdooien					
Gerecht	Magnetron				
	Hoeveelheid g	Vermogen Watt	Duur min.	Tijd min.	Opmerkingen
Taart/gebak					
Gistdeeg	1 stuks	100	2-3	15-20	Bord tussendoor draaien
Kaastaart	1 stuks	100	2-4	15-20	Bord tussendoor draaien
Taart (slagroomtaart	1 stuks	100	1-2	15-20	Bord tussendoor draaien
Taart zonder slagroom (bijv. cake)	1 stuks	100	2-4	15-20	Bord tussendoor draaien
Vruchtentaart	1 stuks	100	1-2	15-20	Bord tussendoor draaien
Brood	1000	100	15-20	10-15	Tussendoor draaien
boterhammen	500	100	8-12	10-15	Tussendoor draaien
Broodjes	4 stuks	100	5-8	5-10	Tussendoor draaien
Fruit					
Aardbeien	300	100	8-12	10-15	Afgedekt ontdooien, tussendoor roeren
Pruimen, kersen, frambozen, rode bessen, abrikozen	250	100	8-10	10-15	Afgedekt ontdooien, tussendoor roeren
Smelten					
Chocolade/couverture	150	600	2-3	---	Tussendoor roeren
Boter	100	200	2-4	---	Tussendoor roeren
Verwarmen					
Babyvoeding in glas	200	300	2-3	---	Tussendoor roeren, temperatuur controleren!
Babymelk (fles 180 ml)	200	1000	0:20-0:40	---	Lepel in de fles plaatsen, roeren, temperatuur controleren!
Kant-en-klaargerecht	400-500	600	4-6	5	Indien aanwezig, aluminium deksel verwijderen, tussendoor draaien

Downloa

Ontdooien					
Gerecht	Magnetron				
	Hoeveelheid g	Vermogen Watt	Duur min.	Tijd min.	Opmerkingen
Kant-en-klaargerecht TK	400-500	400	14-20	5	Indien aanwezig, aluminium deksel verwijderen, tussendoor draaien
Melk	1 kopje ca. 200 ml	1000	1:15-1:45	---	Lepel in kopje plaatsen
Water	1 kopje ca. 200 ml	1000	1:30-2	---	Lepel in kopje plaatsen
Saus	200 ml	600	1-2	---	Tussendoor roeren
Soep	300 ml	600	2-4	---	Tussendoor roeren

Garen					
Gerecht	Magnetron				
	Hoeveelheid g	Vermogen Watt	Duur min.	Tijd min.	Opmerkingen
Groot stuk vis	500	500	8-10	---	Afgedekt garen, tussendoor schaal aantal keer draaien
Visfilet	500	500	6-8	---	Afgedekt garen, tussendoor schaal aantal keer draaien
Groente, korte gaartijd, vers [1)]	500	600	12-16	---	Ca. 50 ml water toevoegen, afgedekt garen, tussendoor roeren
Groente, korte gaartijd, TK [1)]	500	600	14-18	---	Ca. 50 ml water toevoegen, afgedekt garen, tussendoor roeren
Groente, lange gaartijd, vers [1)]	500	600	14-20		Ca. 50 ml water toevoegen, afgedekt garen, tussendoor roeren
Groente, lange gaartijd, TK [1)]	500	600	18-24	---	Ca. 50 ml water toevoegen, afgedekt garen, tussendoor roeren
Zoute aardappelen	800 g + 600 ml	1000	5-7	300 W / 15- 20	Afgedekt garen, tussendoor draaien
Rijst	300 g + 600 ml	1000	4-6	---	Afgedekt garen, tussendoor draaien

1) Alle groenten afgedekt garen. De aangegeven tijd geeft de richtwaarde weer en zijn afhankelijk van het soort en de kwaliteit van het levensmiddel.

Downloaded fro

Tabel combifunctie

Bereidingsfuncties: Hete lucht met ringvormig verwarmingselement + magnetronoven of infratherm + magnetronoven

Gerecht	Bak-/braadservies	Functieknop van de oven	Temp. in °C	Magnetron. Watt	Gebruiksniveau	Tijd in min.	Opmerkingen
Ovenschotel / kwarkovenschotel	Ovenschaal op rooster	+	180	600	1	25-35	
Ovenschotel/ ovenschaal	Ovenschaal op rooster	+	180	600	1	30-40	
Eend 2.000 g	Glazen servies op rooster	+	Eerst 230 daarna 180	300 300	1	40-60	Na 15 min. keren, daarna 180°C, 10 min. Oventijd
Visfilets 350 g	Glazen servies op rooster	+	230	600	1	15-20	Gevuld, gerold, gekruid
Visschotel 1.400 g	Glazen servies	+	180	300	1	30-40	
Gevogelte compleet	Glazen servies op rooster	+	200	300	1	30-40	Na 20 min. keren
Halve kip	Glazen servies op rooster	+	200	300	1	25-35	Na 15 min. keren
Gehakt 650 g	Glazen servies op rooster	+	180	300	1	30-40	5 min. Oventijd
Kippenpoot	Glazen servies op rooster	+	210	600	1	20-25	Na 15 min. keren
Gebraden kalfsvlees 1000 g	Glazen servies op rooster	+	210	300	1	30-40	Na 25 min. keren, onbedekt, 5 min. Oventijd
Gegratineerde aardappelen	Glazen servies op rooster	+	180	600	1	20-25	Kaas toevoegen
Lamsbout met been 1000 g	Glazen servies op rooster	+	180	300	1	30-40	5 min. Oventijd

Downloa

Gerecht	Bak-/braad-servies	Functiek-nop van de oven	Temp. in °C	Magne-tron. Watt	Ge-bruiks-ni-veau	Tijd in min.	Opmerkingen
Lamsbout zonder been 1000 g	Glazen ser-vies op roos-ter	+	200	300	1	30-40	5 min. Oventijd
Lasagne 1.200 g	Ovenschaal op rooster	+	230	400	1	25-30	
Pastascho-tel 1800 g	Ovenschaal op rooster	+	230	400	1	30-35	Na 20 min. roe-ren
Gevulde pa-prika	Glazen ser-vies op roos-ter	+	230	400	1	20-25	Gevulde papri-kahelften met kaas-/ groente-vulling
Runder-braadstuk 1000 g	Glazen ser-vies op roos-ter	+	180	400	1	60-70	10 min. Oven-tijd, 1x keren, afgedekt garen
Varkens-braadstuk hals 1200 g	Glazen ser-vies op roos-ter	+	230	400	1	55-65	5 min. Oventijd, 1x draaien

De aangegeven gaartijden en temperaturen zijn richtwaarden en zijn afhankelijk van het soort en de kwaliteit van het levensmiddel.

Tips voor de magnetron

Resultaat	Oplossing
Voor de voorbereide hoeveelheden treft u geen opgaven aan.	Neem als leidraad soortgelijke levensmiddelen. Ver-leng of verkort de gaartijden op basis van de volgende regel: **Dubbele hoeveelheid = bijna dubbele tijd Halve hoeveelheid = halve tijd**
Het gerecht is te droog geworden.	Kortere gaartijd instellen of lager magnetronvermo-gen kiezen.
Het gerecht is na afloop van de tijd nog niet ontdooit, heet of gaar.	Langere gaartijd instellen of hoger magnetronvermo-gen kiezen. Let hierbij op dat hogere gerechten een langere tijd nodig hebben.
Na afloop van de gaartijd is het gerecht aan de rand oververhit, in het midden ech-ter nog niet gaar.	Kies een volgende keer een lager vermogen en een langere tijd. Vloeibare gerechten, bijv. soep, tussen-door roeren.

Keurgerechten volgens IEC 60705

(Magnetronvermogen 1000 Watt)
De kwaliteit en functie van magnetrons worden door keuringsdiensten aan de hand van speciale gerechten gecontroleerd.

Downloa

Gerecht	Vermogen Watt	Ovenfuncties	Inzetniveau	Duur min.	Tijd min.	Opmerking
Custard (12.3.1)	300		Glazen schaal	30-40	120	Vorm na de helft van de tijd een keer draaien
Biscuitdeeg (12.3.2)	600		Glazen schaal	8-10	5	
Gehakt braden (12.3.3)	500		Glazen schaal	20-22	5	Afdekken, vorm na de helft van de tijd een keer draaien
Aardappelgratin (12.3.4)	500		1	40	5	
Taart (12.3.5)	200		2	20	5	
Kip 1200 g grillen 1200 g (12.3.6)	300		1	35	5	Na 15 min. draaien
Gehakt ontdooien (13.3.)	100		Glazen schaal	15-20	5	Na de helft van de tijd draaien, ontdooide stukken eruit halen
Frambozen ontdooien (B. 2.1)	100		Glazen schaal	11-13	5	Afdekken

Programma's

Het apparaat beschikt over 12 geprogrammeerde functies, die met de toets Bak-/braadprogramma's na elkaar kunnen worden gekozen.
Zie voor instellingen het hoofdstuk Extra functies: Magnetronprogramma's

Programma	Functie	Recept	Gewicht			Tijdsafhankelijke voorinstelling	Warmhoudfunctie " HH"
			Voorinstelling	min.	max.		
P 1	Ontdooien	Gevogelte	1000 g	100 g	1500 g	19 min. 40 sec.	Nee
P 2		Vlees	800 g	100 g	1500 g	17 min. 36 sec.	Nee
P 3		Vis	1000 g	100 g	1500 g	15 min. 20 sec.	Nee
P 4		Brood	500 g	100 g	1500 g	6 min.	Nee

Downloa

Programma	Functie	Recept		Gewicht			Tijdsafhankelijke voorinstelling	Warmhoudfunctie " HH"
				Voorinstelling	min.	max.		
P 5	Koken	Bevr. Groenten klein + 50 ml water		800 g	100 g	1000 g	15 min. 44 sec.	Ja
P 6		Bevr. Groenten groot + 50 ml water		800 g	100 g	1000 g	22 min. 56 sec.	Ja
P 7		Verse groenten + 50 ml water		800 g	100 g	1000 g	24 min.	Nee
P 8		Verse groenten groot + 50 ml water		800 g	100 g	1000 g	26 min. 40 sec.	Nee
P 9		Aardappelen + 100 ml water		600 g	100 g	1000 g	17 min. 12 sec.	Nee
P 10		Vis		1000 g	100 g	1000 g	21 min. 40 sec.	Ja
P 11	Combifunctie +	Aardappelgratin		1000 g	400 g	1800 g	30 min.	Ja
P 12	+	Kip		1000 g	400 g	1400 g	30 min.	Ja

AARDAPPELGRATIN (voor 4-5 personen)

Ingrediënten:

- 750 g aardappelen
- 100 g gruyère of emmentaler kaas, geraspt
- 1 ei
- 75 ml melk of room
- 2 eetlepels boter
- 1 eetlepel tijm
- 1 teentje knoflook, geschild
- zout, peper, nootmuskaat

Downloaded from www.vandenborre.be

Bereidingswijze:
Aardappelen schillen, in ca. 3 mm dikke plakjes snijden, afdrogen, naar smaak peper en zout toevoegen.
Leg de helft van de aardappelschijfjes in een ingevette, vuurvaste schaal en strooi er wat geraspte kaas over. Leg de overige aardappelschijfjes er bovenop en strooi de rest van de kaas eroverheen.
Pers het teentje knoflook en vermeng dit met de eieren, melk, room en de tijm. Voeg een beetje zout toe en giet het mengsel over de aardappelen.
Schaaf de boter in kleine stukjes en verdeel deze over het gerecht.

Instelling	Inzetniveau	Duur
P 11 AARDAPPELGRATIN	2	30 min.

KIP 1200 G

Ingrediënten:
- 1 kip (1000 - 1200 g)
- 2 eetlepels olie
- zout, peper, paprika, kerriepoeder

Bereidingswijze:
Was de kip en dep hem droog met keukenpapier.
Meng de kruiden met de olie en bestrijk de kip daarmee gelijkmatig aan de binnen- en buitenkant.
Leg daarna de kip met de borstzijde naar beneden in een vuurvaste schaal of in een ovenvaste glazen schaal met inzetpan (extra accessoire).
Na de halve braadtijd, de kip draaien.
Na het eerste geluidssignaal controleren of het vlees gaar is. Indien nodig de resterende braadtijd tot het 2e geluidssignaal (ca. 10 min.) verlengen.

Instelling	Inzetniveau	Duur
P 12 KIP 1200 G	2	30 min.

Reiniging en onderhoud

WAARSCHUWING!
Om het apparaat schoon te maken, moet het uitgeschakeld en afgekoeld zijn.

WAARSCHUWING!
Het reinigen van het apparaat met een stoom- of hogedrukreiniger is om veiligheidsredenen niet toegestaan!

LET OP!
Gebruik geen schuurmiddelen, agressieve schoonmaakmiddelen of schurende voorwerpen.

LET OP!
Gebruik geen ruwe, krassende schoonmaakmiddelen of scherpe metaalschrapers om het glas te reinigen, deze kunnen krassen veroorzaken op het oppervlak die kunnen leiden tot het breken van het glas.

Downloaded from www.vandenborre.be

Buitenkant van het apparaat

- Neem de voorkant van het apparaat af met een zachte doek en een warm sopje.
- Gebruik bij ovens met een metalen voorzijde de hiervoor in de handel verkrijgbare onderhoudsmiddelen.
- Gebruik alstublieft geen schuurmiddel noch schuursponsjes.

Binnenkant oven

Maak de oven na ieder gebruik schoon. Verontreinigingen laten zich dan het makkelijkst verwijderen en kunnen dan niet aanbranden.

1. Bij het openen van de ovendeur wordt de verlichting automatisch ingeschakeld.
2. Maak de oven na elk gebruik schoon met een sopje en droog hem goed af.

Hardnekkig vuil kan verwijderd worden met speciale ovenreinigers.

Let bij het gebruik van ovensprays altijd goed op de aanwijzingen van de fabrikant!

Accessoires

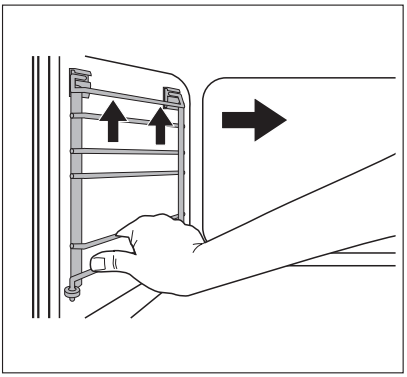
Alle inschuifdelen (rooster, bakplaat, inschuifroosters enz.) na elk gebruik afspoelen en goed afdrogen. Kort laten inweken maakt het schoonmaken makkelijker.

Inschuifroosters

Om de zijwanden van de oven schoon te maken, kunnen de aan de linker- en rechterkant verwijderd worden.

Inschuifrooster verwijderen

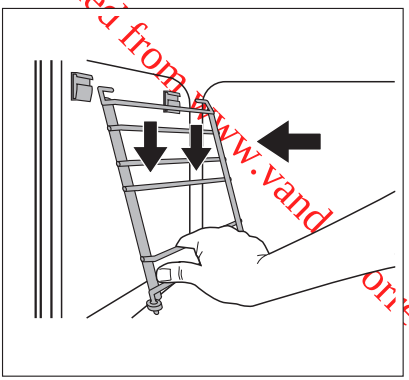
Voor het uitnemen, het rooster optillen en vervolgens uit de bovenste ophangingen nemen.



Downloaded from www.vandenborre.be

Inschuifrooster terugzetten

Voor het inbouwen, het rooster weer in de bovenste ophangingen hangen.



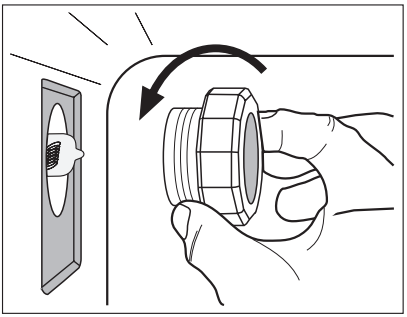
Ovenverlichting

WAARSCHUWING!
Pas op voor elektrische schokken! Om het ovenlampje te vervangen:
- De oven uitschakelen!
- De zekeringen in de zekeringenkast losdraaien of uitschakelen.

Om het ovenlampje en het afdekglas te beschermen een doek op de bodem van de oven leggen.

Ovenlampje aan de zijkant vervangen / glazen afdekking schoonmaken

1. Linker inschuifrooster verwijderen.
2. Afdekglas verwijderen door deze naar links te draaien en schoon te maken.
3. Indien nodig: Halogeenovenverlichting 25 Watt, 230 V, G9, 300°C hittebestendig, vervangen.



Halogeenverlichting altijd met een doek aanpakken, om te voorkomen dat vetresten inbranden

4. Afdekglas weer aanbrengen.
5. Inschuifrooster inzetten.

Wat te doen als...

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
De oven wordt niet warm	De oven is niet ingeschakeld	De oven inschakelen
	De dagtijd is niet ingesteld	Dagtijd instellen
	De noodzakelijke instellingen zijn niet uitgevoerd	Instellingen controleren

Downloa

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
	De automatische uitschakeling van de oven is in werking getreden	Zie Automatische uitschakeling
	De kinderbeveiliging is ingeschakeld.	Kinderbeveiliging uitschakelen
	De zekering in de huisinstallatie (zekeringenkast) is doorgebrand	Als de zekeringen meerdere malen worden uitgeschakeld, neem dan contact op met een erkend elektro-installateur
De magnetron werkt niet	De ovendeur is niet goed gesloten	Ovendeur - Deur sluiten
	De deursluitingen en -sluitingsoppervlakken zijn vervuild	Deursluitingen en -sluitingsoppervlakken reinigen
	De toets Start werd niet ingedrukt	Toets Start indrukken
De ovenverlichting valt uit	Het ovenlampje is stuk	Ovenlampje vervangen
Op het display brandt **" d"** en de oven wordt niet warm, de ventilator doet het niet	De testfunctie is ingeschakeld	Apparaat uitschakelen. Houd de toetsen P en + tegelijk ingedrukt, tot er een signaal klinkt en de weergave " d" verdwijnt

Als u de storing met de aangegeven oplossingen niet kunt verhelpen, neem dan contact op met uw vakhandelaar of met de klantenservice.

WAARSCHUWING!
Reparaties aan het apparaat mogen uitsluitend door vakmensen worden uitgevoerd. Door onvakkundig uitgevoerde reparaties kunnen grote gevaren voor de gebruiker ontstaan.

In geval van oneigenlijk gebruik kan het bezoek van de technicus van de klantenservice of van de vakhandelaar ook tijdens de garantieperiode niet zonder kosten plaats vinden.

Aanwijzing voor apparaten met een metalen voorkant: Vanwege de koele voorkant van uw apparaat kan er zich, na het openen van de deur, tijdens of kort na het bakken of braden, gedurende korte tijd condens vormen op de glazen binnenkant van de deur.

Montage-instructie

LET OP!
Montage en aansluiting van het nieuwe apparaat mag alleen worden uitgevoerd door een erkende installateur. Volg deze instructies alstublieft op, omdat anders de garantie in geval van beschadiging vervalt.

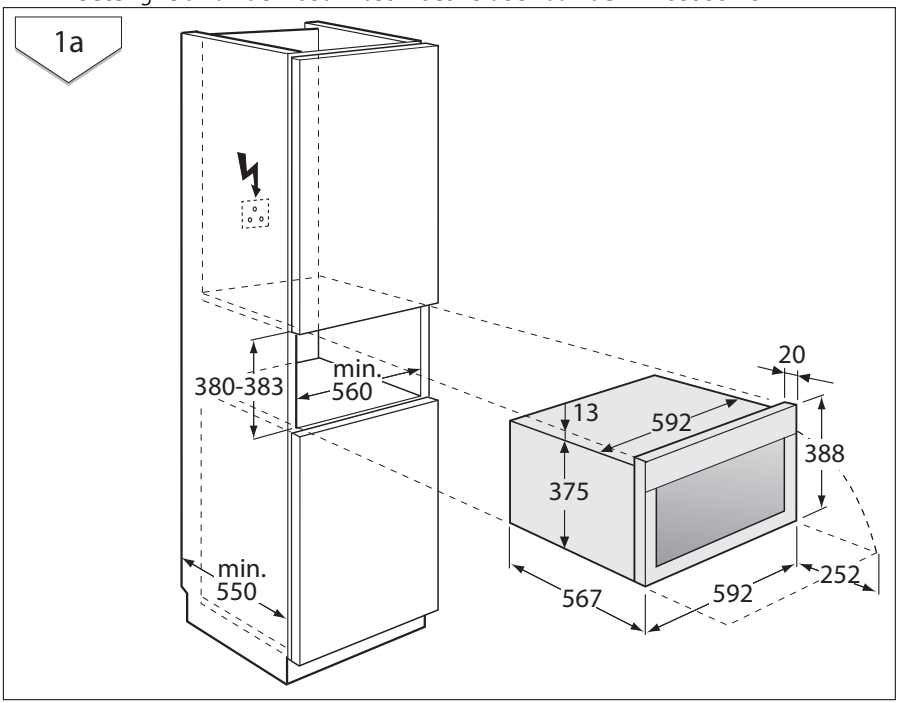
Om gevaarlijke situaties te voorkomen, moeten beschadigde aansluitkabels vervangen worden door onze klantenservice of door een erkend installateur

Downloaded from www.vandenborre.be

Veiligheidsaanwijzingen voor de installateur

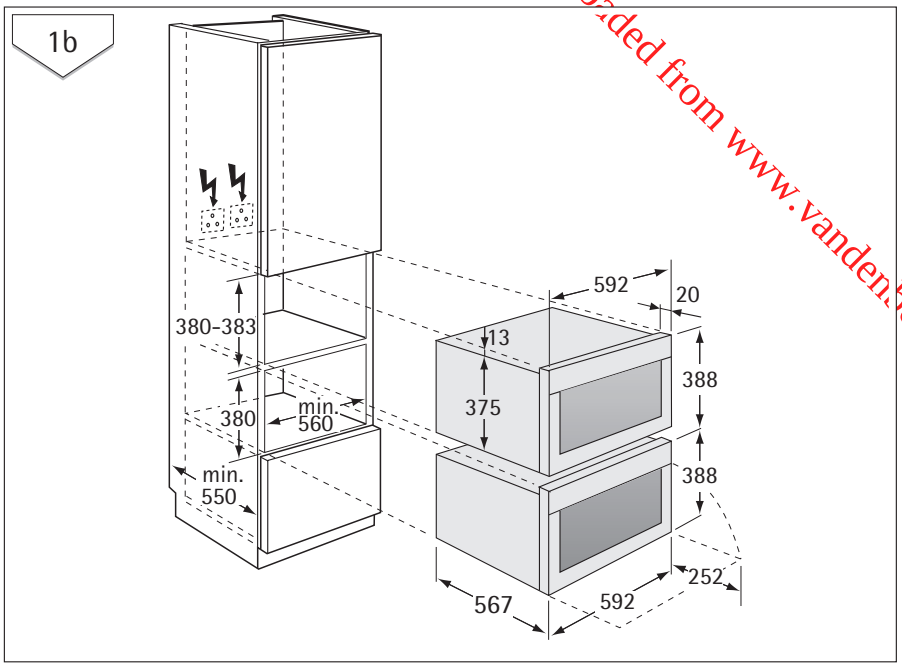
- In de elektrische installatie moet een voorziening aanwezig zijn, die het mogelijk maakt, het apparaat met een opening tussen de contacten van minstens 3mm omnipolair van het net los te koppelen.

  Als geschikte scheidingsvoorzieningen gelden bijv. LS-schakelaars, zekeringen (schroefzekeringen moeten uit de fitting gedraaid worden), FI-schakelaars en veiligheidsschakelaars.
- De aansluiting via een contactdoos dient zodanig te zijn uitgevoerd, dat de contactdoos toegankelijk is en buiten de coördinatieruimte ligt.
- De aanraakbeveiliging moet door de inbouw gegarandeerd zijn.
- De stevigheid van de inbouwkast moet voldoen aan de DIN 68930 norm.



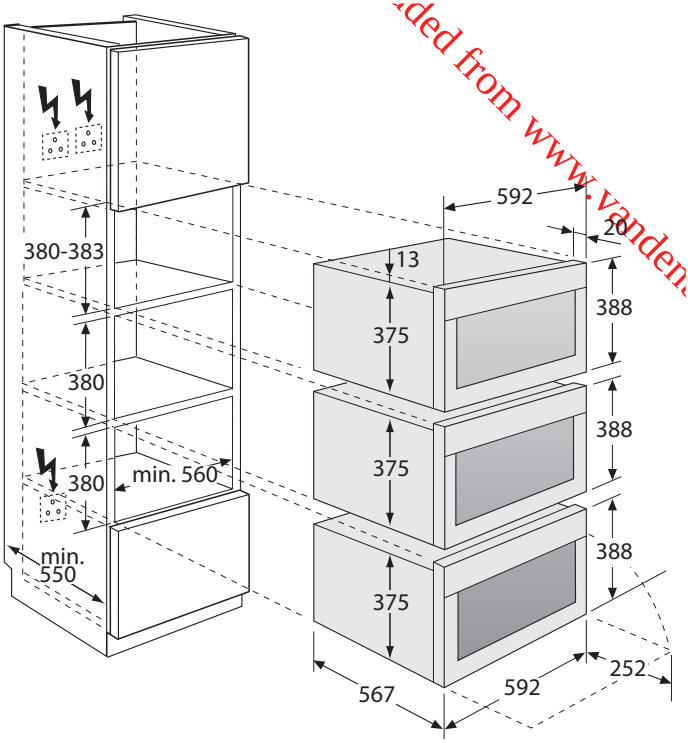
Downloaded from www.vandenborre.be

1b

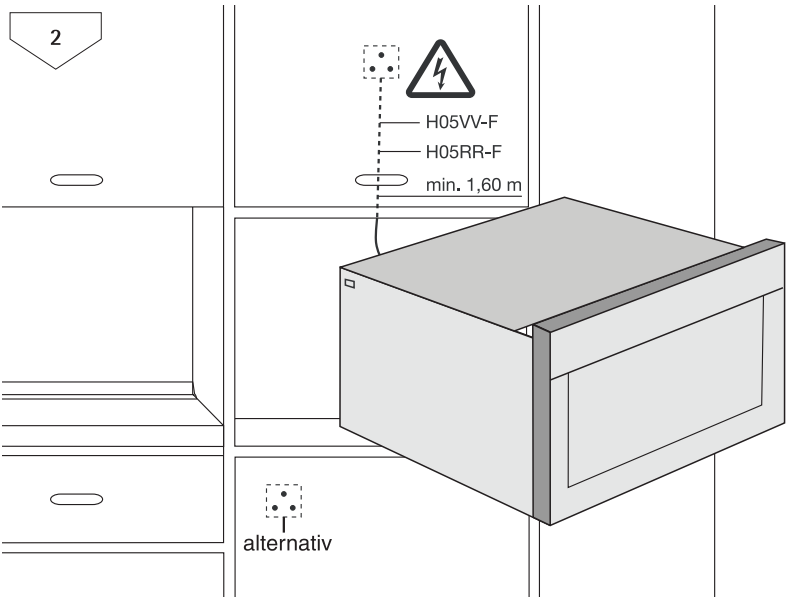


Downloaded from www.vandenborre.be

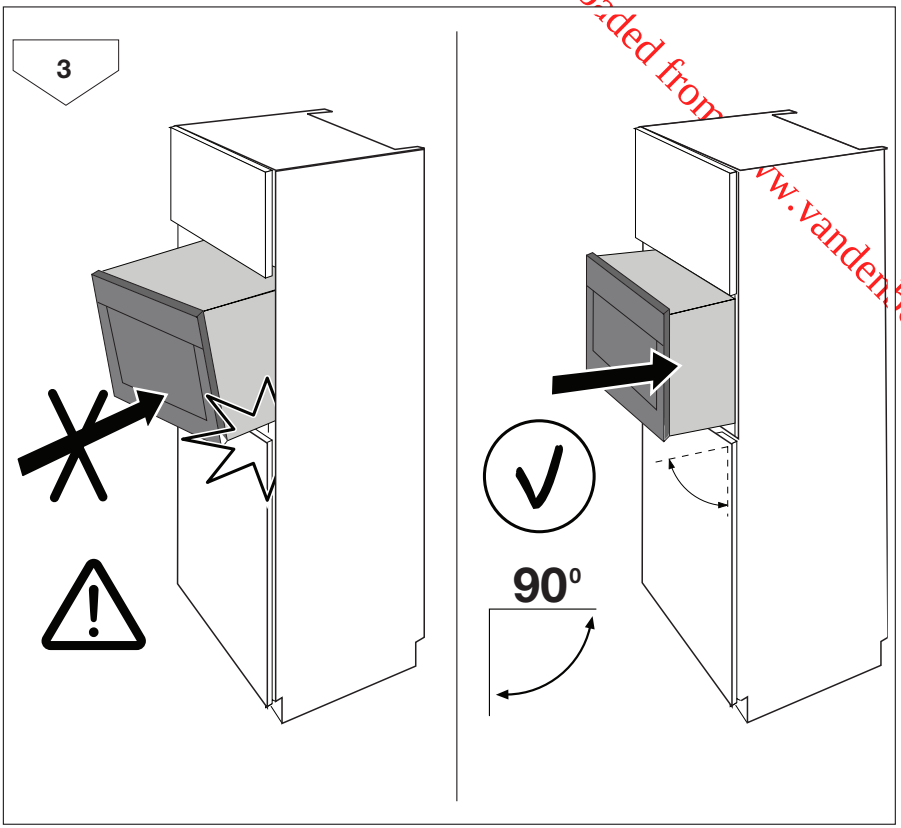
1c

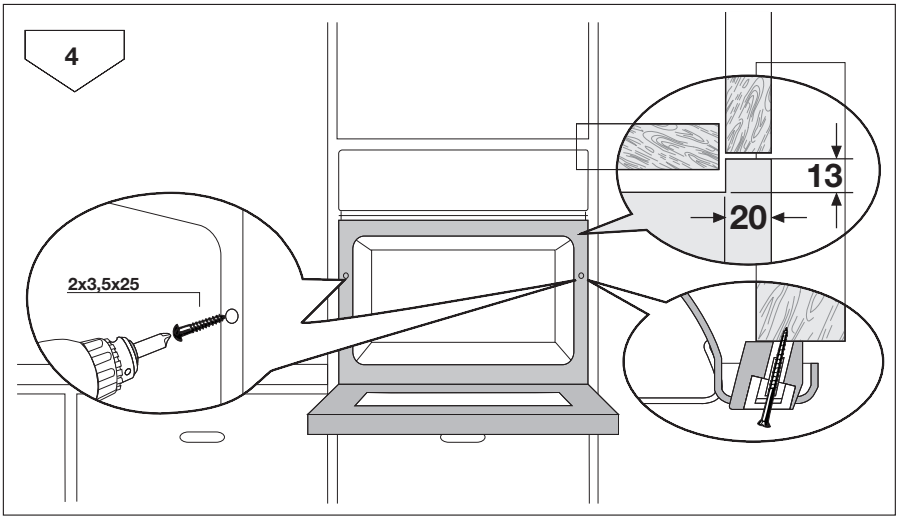


2



Downloaded from www.vandenborre.be





Downloaded from www.laundryborre.be

Afvalverwerking

Het symbool op het product of op de verpakking wijst erop dat dit product niet als huishoudafval mag worden behandeld, maar moet worden afgegeven bij een verzamelpunt waar elektrische en elektronische apparatuur wordt gerecycled. Als u ervoor zorgt dat dit product op de juiste manier wordt verwijderd, voorkomt u mogelijke negatieve gevolgen voor mens en milieu die zich zouden kunnen voordoen in geval van verkeerde afvalverwerking. Voor gedetailleerdere informatie over het recyclen van dit product, kunt u contact opnemen met de gemeente, de gemeentereiniging of de winkel waar u het product hebt gekocht.

Verpakkingsmateriaal
Het verpakkingsmateriaal is milieuvriendelijk en geschikt voor hergebruik. Kunststofonderdelen worden door internationale afkortingen zoals bijv. >PE <, >PS< enz gekenmerkt. Gooi het verpakkingsmateriaal weg in de daarvoor bestemde containers van uw vuilnisophaaldienst.

WAARSCHUWING!
Om ervoor te zorgen dat het apparaat geen gevaar oplevert, moet het onklaar gemaakt worden voordat u het weggooit.
Trek de stekker uit het stopcontact en verwijder de voedingskabel van het apparaat.

Klantenservice

Probeer bij technische storingen eerst met behulp van de gebruiksaanwijzing (Hoofdstuk "Wat te doen als...") het probleem zelf op te lossen.
Als u het probleem niet op kunt lossen, neem dan contact op met de klantenservice of met een van onze service-afdelingen.
Om u snel te kunnen helpen, hebben wij de volgende gegevens nodig:

- Modelbeschrijving
- Productnummer (PNC)
- Serienummer (S-No.) (voor nummers zie typeplaatje)
- Aard van de storing
- eventuele foutmelding, die op het apparaat wordt aangegeven

Om de nodige gegevens van uw apparaat bij de hand te hebben, adviseren wij u deze hieronder te noteren:
Modelbeschrijving: .....
PNC: .....
S-No: .....

NL Garantie/serviceafdeling

NEDERLAND
Onze producten worden met de grootst mogelijke zorgvuldigheid geproduceerd. Desondanks kan het voorkomen dat er een defect optreedt. Onze servicedienst zal dit op verzoek herstellen, zowel binnen als buiten de garantietermijn. De levensduur van het product wordt

Downloaded from www.vanenburg.be

daardoor niet negatief beïnvloed. Onderstaande garantievoorwaarden zijn gestoeld op de EU Richtlijn 99/44/EG en het Burgerlijk Wetboek. De daaruit voortvloeiende rechten blijven onverlet. Ook de garantieverplichtingen van de verkoper naar de eindgebruiker blijven onaangetast.

Voor dit product verlenen wij garantie volgens onderstaande voorwaarden:

1. Wij verhelpen kosteloos met inachtneming van de voorwaarden 2 tot en met 15 gebreken aan het product die zich openbaren binnen 24 maanden vanaf de datum van levering aan de eindgebruiker. In geval van professioneel of daarmee gelijk te stellen gebruik is de garantie beperkt tot 12 maanden. Voor tweedehands producten geldt eveneens een termijn van 12 maanden.
2. De garantieprestatie houdt in dat het product kosteloos wordt teruggebracht in de toestand die het had voor het defect optrad. Gebrekkige onderdelen worden hersteld of vervangen. Kosteloos vervangen onderdelen worden ons eigendom.
3. Het gebrek moet terstond gemeld worden om mogelijke verdere schade te voorkomen. De garantieaanspraak vervalt indien het gebrek niet binnen twee maanden na vaststelling is gemeld.
4. Voor een beroep op garantie dient het aankoopbewijs met aankoop- en/of leveringsdatum te worden overlegd. Bij ontbreken daarvan dient ander overtuigend bewijs te worden overlegd.
5. De garantie heeft geen betrekking op schade aan kwetsbare onderdelen, zoals (vitrokeramisch) glas, kunststof, rubber, die ontstaan is door onzorgvuldig gebruik.
6. De garantie heeft geen betrekking op kleine afwijkingen van de gestelde kwaliteit die voor de waarde en deugdelijkheid van het product onbeduidend zijn.
7. De garantie geldt evenmin voor schade veroorzaakt door:
   - chemische en elektrochemische inwerking van water,
   - abnormale milieuomstandigheden in het algemeen,
   - voor het product oneigenlijke bedrijfsomstandigheden,
   - contact met agressieve stoffen.
8. De garantie heeft geen betrekking op gebreken door transportschade die buiten onze verantwoordelijkheid is ontstaan, niet-vakkundige installatie of montage, verkeerd gebruik, gebrekkig onderhoud, of het niet in acht nemen van de gebruiks- of montageaanwijzingen.
9. Het recht op garantie vervalt wanneer het defect werd veroorzaakt door herstelling of ingrepen door derden die niet bevoegd of niet deskundig zijn, of wanneer het product voorzien werd van toebehoren of onderdelen die niet origineel zijn en daardoor een defect veroorzaken.
10. Producten die gemakkelijk kunnen worden vervoerd dienen te worden overhandigd aan of gezonden naar onze servicedienst. Herstelling ter plaatse kan slechts worden gevraagd voor grote of ingebouwde producten.
11. Indien het product zodanig is ingebouwd, ondergebouwd, opgehangen of geplaatst dat de benodigde tijd voor het in- en uitbouwen samen meer dan 30 minuten bedraagt, worden de hierdoor ontstane extra kosten aan de gebruiker in rekening gebracht. Schade die ontstaat door abnormale in- of uitbouw komt ten laste van de gebruiker.
12. Indien binnen de garantieperiode de herstelling van hetzelfde defect herhaaldelijk mislukt of de herstellingkosten disproportioneel zijn wordt in overleg met de gebruiker een gelijkwaardige vervanging geleverd. In geval van vervanging behouden we ons het recht voor om een vergoeding te rekenen naar rato van de verstreken gebruiksperiode.

Downloaded from www.vandenborre.be

13. Herstelling onder garantie heeft geen verlenging van de garantietermijn noch aanvang van een nieuwe garantietermijn tot gevolg.
14. Op herstellingen geven wij een garantie van 12 maanden, uitsluitend op hetzelfde gebrek.
15. Verdere of andere aanspraken, in het bijzonder vergoeding van schade ontstaan buiten het product, zijn uitgesloten voor zover een aansprakelijkheid niet wettelijk is vastgelegd.
16. In geval van aansprakelijkheid zal een vergoeding de aankoopwaarde van het product niet overtreffen, tenzij wettelijk anders is bepaald.

Deze garantievoorwaarden gelden voor in Nederland gekochte en/of in gebruik zijnde producten. Indien een product naar het buitenland wordt gebracht dient de gebruiker na te gaan of het product voldoet aan de technische voorwaarden (o.a. spanning, frequentie, installatievoorschriften, gassoort, klimaatomstandigheden) in het betreffende land. Voor in het buitenland aangeschafte producten dient de gebruiker zich te vergewissen van de bepalingen in Nederland. Noodzakelijke of gewenste aanpassingen vallen niet onder de garantie, en kunnen niet altijd worden aangebracht.

Ook na afloop van de garantietermijn staat onze servicedienst u ter beschikking.

Adres Servicedienst: Electrolux Service, Vennootsweg 1, 2404 CG ALPHEN AAN DEN RIJN

Reparatievoorwaarden

Onze reparatievoorwaarden zijn conform de afspraak tussen de Consumentenbond en Vlehan*.

Art. 1 Aan de consument zal na een melding van een storing zo mogelijk direct, doch uiterlijk binnen één werkdag worden medegedeeld op welke dag het bezoek van de technicus zal plaatsvinden. De reparatie zal als regel binnen zeven werkdagen na de melding zijn uitgevoerd.

Art. 2

a) Alvorens de reparatie wordt verricht zal de technicus een onderzoek uitvoeren naar de vermoedelijke oorzaak van de gemelde storing. Aan de hand hiervan zal hij een zo nauwkeurig mogelijke, gespecificeerde begroting maken van de totale reparatiekosten inclusief voorrijkosten en diagnose-kosten. Desgevraagd zal deze begroting door de technicus schriftelijk worden vastgelegd.
b) Indien de consument met het begrote bedrag niet akkoord gaat, zal op verzoek het te repareren toestel worden teruggebracht in de staat waarin het aan de technicus werd aangeboden. Nadat dit is geschied, zullen alleen de kosten van voorrijden en arbeidsloon in rekening worden gebracht op basis van de werkelijke bestede tijd, danwel van een vooraf vastgesteld tarief.

Art. 3 Indien tijdens het uitvoeren van de reparatie duidelijk wordt dat:

a) de oorspronkelijke reparatie door redelijkerwijs niet te voorziene omstandigheden niet tegen het begrote bedrag kan worden uitgevoerd, of
b) ook andere dan in de begroting voorziene reparaties noodzakelijk zijn, zal overleg met de consument plaatsvinden en een herziene kostenbegroting worden gemaakt. In geval de consument daarmee alsnog niet akkoord gaat, geldt eveneens het in artikel 2b bepaalde.

Art. 4 De reparatie zal zoveel mogelijk tijdens het eerste bezoek worden uitgevoerd. Indien om het toestel in werkende staat te brengen een tweede bezoek noodzakelijk is, zal:

a) direct, doch uiterlijk binnen één werkdag door de betreffende service-organisatie of door de technicus met de consument de datum voor een tweede bezoek worden afgesproken.

Downloaded from www.vandenborre.be

b) een herhalingsbezoek zal als regel binnen tien werkdagen na de melding plaatsvinden.
c) voor een tweede of daaropvolgend bezoek zal geen voorrijtarief in rekening worden gebracht, tenzij de noodzaak voor een herhalingsbezoek aan de consument is toe te schrijven.

Art. 5 De consument ontvangt een gespecificeerde rekening met vermelding van type en serienummer van het apparaat, omschrijving van de diagnose, toegepaste tarieven, gebruikte onderdelen en materialen en een korte omschrijving van de verrichte werkzaamheden. De betaling van de rekening dient tegen afgifte van een reparatienota direct contant of door middel van een gegarandeerd betaalmiddel plaats te vinden.

Art. 6 Op elke uitgevoerde en betaalde reparatie zal bij normaal huishoudelijk gebruik een volledige garantie van minimaal 3 maanden worden gegeven. Deze garantie omvat het kosteloos uitvoeren van een hernieuwde reparatie. Op de uitgewisselde en betaalde onderdelen geldt een garantietermijn van 12 maanden. Bij een beroep op garantie op de reparatie dient de consument op verzoek de gespecificeerde rekening van de voorgaande reparatie aan de technicus te overleggen.

Art. 7 Indien na driemaal uitvoeren van eenzelfde reparatie hetzelfde defect bij normaal huishoudelijk gebruik opnieuw optreedt binnen de onder art. 6 bedoelde garantietermijn en redelijkerwijs een afdoend resultaat bij het opnieuw uitvoeren van de reparatie niet verwacht kan worden, zal aan de consument een nieuw exemplaar of soortgelijk toestel van hetzelfde merk worden aangeboden tegen bijbetaling op basis van een per product te bepalen jaarlijks afschrijvingspercentage.

Art. 8 Vervangen onderdelen stelt de technicus weer ter beschikking van de consument, met uitzondering van de onder garantie of tegen een gereduceerde prijs vervangen onderdelen.

Art. 9 Een reparatie dient op zodanige wijze te worden uitgevoerd, dat een toestel daarna weer volledig voldoet aan de veiligheidsvoorschriften, die op grond van een van fabrieks-wege aangebracht veiligheidskeurmerk gelden, danwel bij het ontbreken daarvan, aan de wettelijke vereisten terzake. Dit houdt ondermeer in, dat reparaties moeten worden uitgevoerd met originele en door de fabrikant ook terzake van veiligheidskeurmerken en -voorschriften gegarandeerde onderdelen.

*) Vereniging Leveranciers van Huishoudelijke Apparaten in Nederland

Adres service-afdeling, Nederland

AEG fabrieksservice Postbus 120 2400 AC Alphen aan den Rijn	
Service-informatielijn (voor bezoek servicetechnicus en onderdelen)	tel. 0172-468 300
Consumentenbelangen (voor algemene, product- of gebruiksinformatie)	tel. 0172-468 172

Vanzelfsprekend kunt u ook tijdens de lange levensduur van uw product op ons rekenen. Daarom nodigen wij u van harte uit uw product kosteloos te registreren op onze internetsite www.mijnapparaten.nl. Wij kunnen u dan nog beter van dienst zijn met informatie over producten,gebruiksaanwijzingen, tips, innovaties, oplossingen voor onverhoopte storingen etc.

Downloaded from www.vanenborre.be

Europese Garantie

Dit apparaat wordt door Electrolux in elk van de achter in deze handleiding genoemde landen gedurende de in het bij het apparaat behorende garantiebewijs genoemde periode of anderszins bij de wet gegarandeerd. Als u van een van deze landen verhuist naar een ander van de hieronder genoemde landen, verhuist de garantie op het apparaat met u mee. De volgende beperkingen zijn hierop van toepassing:

- De garantie op het apparaat begint op de datum van eerste aankoop van het apparaat. Deze datum dient te worden aangetoond door overlegging van een geldig, door de verkoper van het apparaat afgegeven aankoopbewijs.
- De garantie op het apparaat geldt voor dezelfde periode en in dezelfde mate voor arbeidsloon en onderdelen als van toepassing in uw nieuwe land van vestiging op dit specifieke model of deze specifieke serie apparaten.
- De garantie op het apparaat is persoonlijk, geldt dus voor de oorspronkelijke koper van het apparaat en kan niet worden overgedragen op een andere gebruiker.
- Het apparaat wordt geïnstalleerd en gebruikt in overeenstemming met de door Electrolux afgegeven instructies en wordt alleen in huis gebruikt, dat wil zeggen, het apparaat wordt niet gebruikt voor commerciële doeleinden.
- Het apparaat wordt geïnstalleerd in overeenstemming met alle relevante voorschriften die in uw nieuwe land van vestiging van kracht zijn.

De voorwaarden van deze Europese garantie tasten geen van de aan u bij de wet verleende rechten aan.

www.electrolux.com

Albania	+35 5 4 261 450	Rr. Pjeter Bogdani Nr. 7 Tirane
Belgique/België/Belgien	+32 2 363 04 44	Bergensesteenweg 719, 1502 Lembeek
Česká republika	+420 2 61 12 61 12	Budějovická 3, Praha 4, 140 21
Danmark	+45 70 11 74 00	Sjællandsgade 2, 7000 Fredericia
Deutschland	+49 180 32 26 622	Fürther Str. 246, 90429 Nürnberg
Eesti	+37 2 66 50 030	Pärnu mnt. 153, 11624 Tallinn
España	+34 902 11 63 88	Carretera M-300, Km. 29,900 Alcalá de Henares Madrid
France	08 44 62 26 53	www.electrolux.fr
Great Britain	+44 8705 929 929	Addington Way, Luton, Bedfordshire LU4 9QQ

Downloa

Hellas	+30 23 10 56 19 70	4, Limnou Str., 54627 Thessa-loniki
Hrvatska	+385 1 63 23 338	Slavonska avenija 3, 10000 Zagreb
Ireland	+353 1 40 90 753	Long Mile Road Dublin 12
Italia	+39 (0) 434 558500	C.so Lino Zanussi, 26 - 33080 Porcia (PN)
Latvija	+371 67313626	Kr. Barona iela 130/2, LV-1012, Riga
Lietuva	+370 5 278 06 03	Ozo 10a, LT-08200 Vilnius
Luxembourg	+352 42 431 301	Rue de Bitbourg, 7, L-1273 Hamm
Magyarország	+36 1 252 1773	H-1142 Budapest XIV, Erzsébet királyné útja 87
Nederland	+31 17 24 68 300	Vennootsweg 1, 2404 CG - Al-phen aan den Rijn
Norge	+47 81 5 30 222	Risløkkvn. 2 , 0508 Oslo
Österreich	+43 18 66 400	Herziggasse 9, 1230 Wien
Polska	+48 22 43 47 300	ul. Kolejowa 5/7, Warsza-wa
Portugal	+35 12 14 40 39 39	Quinta da Fonte - Edificio Gon-çalves Zarco - Q 35 -2774-518 Paço de Arcos
Romania	+40 21 451 20 30	Str. Garii Progresului 2, S4, 040671 RO
Schweiz - Suisse - Svizzera	+41 62 88 99 111	Industriestrasse 10, CH-5506 Mägenwil
Slovenija	+38 61 24 25 731	Gerbičeva ulica 98, 1000 Ljubljana
Slovensko	+421 2 43 33 43 22	Electrolux Slovakia s.r.o., Electrolux Domáce spotre-biče SK, Seberíniho 1, 821 03 Bratislava
Suomi	www.electrolux.fi	
Sverige	+46 (0)771 76 76 76	Electrolux Service, S:t Görans-gatan 143, S-105 45 Stockholm
Türkiye	+90 21 22 93 10 25	Tarlabaşı caddesi no : 35 Taksim İstanbul

Downloa

Россия	+7 495 937 7837	129090 Москва, Олимпийский проспект, 16, БЦ "Олимпик"
Україна	+380 44 586 20 60	04074 Київ, вул.Автозаводська, 2а, БЦ "Алкон"

uenborre.be

Downloaded from www.vandenborre.be

Downloaded from www.vandenborre.be

www.electrolux.com

Downloaded from www.vandenborre.be

Voor het on-line bestellen van accessoires, consumables en onderdelen gaat u naar de 'webwinkel' op:
www.aeg-electrolux.nl

315910504-D-032009